Qué vamos a comer hoy? es quizá una de las frases compartidas más universales. Se hace, cada mañana, en todas las cocinas de los ho- gares del mundo. La creación y la hechura del sabor es, así, desde tiempo inmemorial, fuente

de diálogo, de encuentro de miradas. Al atravesar su umbral, la cocina se convierte en caminos que nos llevan a antiguos y con- temporáneos paisajes, a viejas y nuevas compañías. El espacio del fuego es, a cada vuelta de los días, el lugar de encuentro entre quienes allí trajinan y las esencias casi innombrables que esperan desde hace años en las conversaciones, en el celaje de un recuerdo, la huella de una fruta, los intensos olores de una hoja pequeñita, en los sabores guardados en cazuelas, comales, cucharones y utensilios.

Prólogo

Allí, en cada recoveco, se nos transmite la memoria de mujeres y hombres de nuestro entorno y las familias se am- plían hasta ser casi universales. ¿Te gusta?, se escucha de- cir a las voces que como noria ritman las horas, los días, las estaciones de los hogares. La cocina es así el espacio de los descubrimientos de los signos de la vida en común. Entre el cuidado del tamaño de la flama, el troceado de ingredientes y la búsqueda de los colores bien condimentados aprendemos que nadie vive solo, que cada uno mantiene una conversación con los que ya han pasado. Que cuando uno habla en la cocina, mientras espera que las viandas y los caldos agarren la gama de su perfecta tonalidad, todas las vidas se encarnan en quienes la habitan; se escuchan todas las voces, de hombres y animales, los sonidos de los árboles y los murmullos de la tierra. Es como si jirones de tiempo iluminaran nuestros sentidos.

Mientras todo eso sucede en las cocinas del mundo, cuan- do yo estoy en una de ellas, entre olores y sabores, casi siem- pre me llega el recuerdo de la cocina yucateca como una de las esencias más acabadas del amor. Gracias a la sencilla maestría de los guisos y platos de Yucatán descubrí esa relación ances- tral entre el sabor y el saber que se presenta en cada esquina y en cada rincón de nuestra geografía.

Sus sensaciones y pasiones nos muestran los caminos de una cartografía de ensoñaciones que despiertan en ellos los sa- bores. Caminar por las veredas de la gastronomía de Yucatán nos lleva a conocer la sabiduría de nuestro pueblo, la historia de nues- tra cultura y, con ellos, en la familia ampliada que siempre está en la mesa, el renacer de la sensualidad entre los comensales por el despertar común de los sentidos entre los que, a lo largo de los años, habían hecho y rehecho los pucheros, el pibil, el choco- lomo, el frijol con puerco, el mukbil pollo, el chilmole, las salsas de todos los colores, los tamales colados, el pipián y los mil y un ingredientes mágicos de los recados.

Con este libro en las manos comprendemos que la cocina yucateca es una de las fórmulas del amor. Aquella que, en el olor emanado de una jícara, nos hace recordar a Platón cuando, en el tan conocido mito expresado en El banquete, nos dice que los hombres antes eran hermafroditas y dios los dividió en dos mitades que desde entonces vagan por el mundo y se buscan. El amor es así, según él, el deseo de encontrar a la mitad perdida de nosotros mismos. Por eso, quizá, cuando en los mercados y caminos de Yucatán se escuchan en murmullo los saludos al encontrarse dos personas, lo que se oye en lengua maya yucateca es: Buenos días, yo soy otro tú. Buenos días, tú eres otro yo.

Con preguntas como ¿te gusta?, ¿recuerdas?, ¿sientes?, el destilado sutil de los olores de la cocina yucateca une a los amantes en uno solo, los encuentra y, claro, borra el sentimien- to de que, alguna vez, te habías perdido.•

César Moheno

l escuchar la palabra Yucatán, quizá lo pri- mero que se nos viene a la mente —junto con la imagen de sus portentosas ciuda- des prehispánicas— es comida y música.

Dice un dicho que, precisamente, quien quiera conocer a un pueblo debe probar su comida y escuchar sus canciones, dos manifestaciones culturales que emanan de su naturaleza más profunda. Este Viaje por la gastronomía de Yu- catán aborda la primera llevando en el alma, como un eco lejano, armonías entrañables de estas tierras.

Hace muchos años, caminando por Sevilla, nos tocó pre- senciar una procesión impresionante en el puente de Triana. Era de noche cuando, en medio de fuegos artificiales y piropos que lanzaban los sevillanos, vimos pasar la magnífica imagen de la Señora Santa Ana. La emoción y la fe del pueblo andaluz cier- tamente nos conmovió, pero las lágrimas afloraron en nuestros ojos cuando escuchamos que la banda que acompañaba a la procesión, solemne y casi marcial, interpretaba una melodía co- nocida, la de la famosa canción yucateca Peregrina. En ese mo-

mento la nostalgia por nuestro país y por el Mayab nos embar- gó. Pensamos en Luis Rosado y en Ricardo Palmerín, en Felipe Carrillo Puerto y en Alma Reed. Allí, a orillas del Guadalquivir, buscamos un lugar para comer, pero nos hacían falta unos panuchos de cochinita, un relleno negro, una cerveza yucate- ca y, por supuesto, tener a la vista los portales de la plaza de Santa Lucía, las imponentes columnas del teatro Peón Con- treras y las torres de la catedral de Mérida.

Viajamos efectivamente al añorado Yucatán algún tiempo después de aquel inolvidable episodio. Pero no fue sino hasta los últimos meses de 2014 y los primeros días de 2015 cuan- do, en dos etapas distintas, pudimos cumplir un antiguo anhe- lo mucho más ambicioso: recorrer buena parte del estado en un viaje dedicado específicamente a su gastronomía. Aunque naturalmente disfrutamos de todas las comodidades del via- jero moderno, en muchos momentos del memorable recorrido nos sentimos un poco como aquellos exploradores del siglo XIX cuyas travesías por la península quedaron retratadas en viejas litografías de aire romántico. Como aquellos, cuando viajába- mos en busca de unas riquezas arqueológicas, culturales —y en nuestro caso sobre todo culinarias— que estábamos seguros de

un viaje por la cocina yucateca es también una invitación al lec- tor para que emprenda el camino por este patrimonio, e incluso para que descubra su propia ruta a través de otros lugares, dis- tintas épocas del año, nuevos platillos o sus variantes y dife- rentes establecimientos de restauración. Como nosotros, a cada paso comprobará que Yucatán siempre sorprende y enamora.

•••

encontrar, hallábamos otras completamente desconocidas para

14 nosotros que aumentaban nuestro entusiasmo. Estas páginas son el resultado de ese viaje, en el que la comida terminó por ser el centro de un variadísimo trayecto a través de extensos mangla- res, silenciosas ciudades mayas, soñadores pueblos coloniales y la señorial Mérida, en los que su gente nos compartió, junto con sus ancestrales conocimientos de cocina, sus creencias, sus fes- tejos, sus empeños, su forma de ver la vida y disfrutarla. La obra no pretende ser un compendio erudito de gastronomía yucate- ca, ni intenta abarcar exhaustivamente toda la extensa geogra- fía física y humana del estado: es el relato de una experiencia propia por sitios determinados que nos atrajeron debido a su importancia cultural, por la bien ganada fama de sus platillos, por el color de sus mercados y costumbres, o por sus méritos en el rescate de ingredientes tradicionales. Nuestra crónica de

Arriba Los mercados de Yucatán siguen siendo los sitios óptimos para hallar los mejores ingredientes, así como delicados platos preparados.

Derecha El cuidadoso proceso tradicional de elaboración de la cochinita en el pib refleja la riqueza y complejidad de la gastronomía local.

Página siguiente Queso relleno, ejemplo de las influencias que en oleadas fueron llegando a Yucatán para crear platillos extraordinarios.

En cada rincón de Yucatán donde nos detuvimos, nos dimos cuenta de que la tradición y la historia siguen presentes en la elaboración de diversos platillos como expresión de un profundo sincretismo cultural. La exquisita complejidad de la gastronomía de la península nos habla de un proceso de perfeccionamien- to milenario que partió de una civilización considerada la más evolucionada en toda la América antigua por sus conocimientos matemáticos y astronómicos, destacada en las artes y creadora de una cultura extraordinaria, la maya.

Aun careciendo de suelos muy fértiles, los mayas de Yu- catán lograron obtener magníficos rendimientos agrícolas por contar con un sistema de cultivo eficiente. Ese sistema se sus- tentó en la milpa o kool, base agroalimentaria de los pueblos mesoamericanos que subsiste hasta el día de hoy, en la que se producían los alimentos esenciales de todos ellos: maíz, frijol, chile y calabaza. Separado de la milpa pero dedicado también

al cultivo se localizaba el pach pakal (pach pak'al), donde se cosechaban alimentos complementarios como tomate, pe- pino, xpelón (xpéelon) e incluso algunos árboles frutales. El origen de dicha área destinada principalmente al cultivo de hortalizas se remonta a la época en que los mayas realizaban pequeños sembradíos en la selva con el objetivo de domesti- car algunas especies, lo que sugiere la existencia de un pro- ceso de investigación y experimentación agrícola. A decir de estudiosos como Roberto Maldonado, una de las plantas más representativas de la comida yucateca, la chaya, fue el resulta- do exitoso de los plantíos experimentales mencionados.

Agricultura y religión estuvieron estrechamente vinculadas en la cultura maya. La siembra, la cosecha, las lluvias, las se- quías, las plagas y todas las incertidumbres que rodeaban a los cultivos eran vistas como expresión de la voluntad de sus dioses (como los señores del agua, del viento y de la tierra), a quie- nes se debía complacer con rituales y sacrificios para no pasar hambre. Por tal razón, desde la antigüedad surgieron una serie de costumbres y tradiciones en torno a la milpa —mismas que aún perviven— que buscaban comprender las fuerzas en ellas

representadas, constancia de una forma de ver e interpretar el 15

mundo que sintetiza la importancia que se confiere al sustento que nos otorga la Madre Tierra. Más allá de los ritos para de- mandar buenas cosechas, en las culturas agrícolas el desarrollo de formas de supervivencia en tiempos de escasez resulta de primera importancia. La jícama y el camote son dos alimentos fundamentales en la dieta maya de Yucatán precisamente por su resistencia a las sequías. Otra solución ante una producción raquítica de maíz se halló en combinarlo con la raíz del

árbol llamado bonete, para de esa forma obtener una mezcla que al- canzara para alimentar a una vasta población.

Es preciso apuntar que en el universo de alimentos de vie- ja raigambre sobresale el cacao, omnipresente en las bebidas yucatecas.

Así como los alimentos vegetales eran abundantes y variados, el consumo de carne en tiempos antiguos era más bien moderado. Entre los animales que se consumían estaban el pavo —primero silvestre y después domesticado—, los de caza como el pecarí, la ardilla, la iguana, el manatí, el venado, el armadillo, el pavo de monte y el hocofaisán, y los productos del mar, pescados variopintos, pulpos, cangrejos, tortugas y caracoles. De estos últimos también se comían los de tierra. Los cenotes eran fuente de alimentos como la mojarra.

Por lo que respecta a las técnicas de cocción regionales, los alimentos se asaban, hervían u horneaban en el pib; esta última técnica fue la más destacada y dio lugar a un sinnúmero de platillos que aún hoy disfrutamos. En este tipo de cocción, de acuerdo con el antropólogo Gabriel Vázquez Dzul, están presentes ele- mentos de la cosmovisión del pueblo maya, ya que al horno se le relaciona con el inframundo y el útero materno. Asimismo, son características en esta cultura las preparaciones específicas para fechas especiales, las cuales han sobrevivido en transformación sincrética con las festividades católicas, como es el caso del Ha- nal Pixán (Janal pixan) para celebrar el Día de Muertos.

Sin duda, la península de Yucatán es una de las regiones de México donde se mantienen con mayor fuerza los usos y cos- tumbres de la época prehispánica, con el tiempo transforma- das —digámoslo claramente, enriquecidas— con aportaciones llegadas allende los océanos. En lo relativo a la gastronomía, por ejemplo, al arribar los conquistadores españoles la cultura local se complementó con ingredientes que permitieron de- sarrollar nuevos platillos, perfeccionar los existentes, agregar nuevos sabores y sazones. Uno de ellos es el cerdo, que tuvo una gran acogida en tierras americanas; más aún, la variedad del cerdo pelón ya es un producto netamente yucateco. Evi- dencia de esta gustosa asimilación son los tamales elaborados con manteca de cerdo, el poc chuc (póok chúuk) y la cochinita pibil, por citar algunos ejemplos.

Aunque la conquista de los mayas de Yucatán se inició en el siglo XVI (apenas mediando esa centuria se fundan las ciudades de Mérida y Valladolid), sólo se consolidó hasta el siguiente siglo y quizá, como algunos historiadores apuntan, en realidad nunca se concluyó. Así fue que a lo largo de tres siglos de domi- nio español se fueron entreverando tradiciones y costumbres de todo tipo, sin que la población indígena olvidara sus ingredientes ni sus antiguos métodos de cultivo, caza y recolección, y adap- tando los productos traídos por los españoles y por un número considerable de pobladores de origen africano.

Hay que mencionar que algo que impidió la domesticación y la adaptación de muchas especies vegetales en Yucatán fue su tipo de suelo predominante, constituido por piedra caliza. Este factor, sumado a la ausencia de metales preciosos y la escasez de agua, determinó que en el virreinato la mayoría de las enco- miendas otorgadas a los españoles se convirtieran en haciendas ganaderas fundamentalmente. A pesar de ello, la ubicación pri- vilegiada de la península y la exportación de palo de tinte pronto despertaron la codicia de otras potencias europeas y sufrió, desde la segunda

mitad del siglo XVI y hasta el XVIII, el acoso constante de los piratas en sus dos principales puertos, Campeche y Sisal.

El siglo de la independencia vivió el advenimiento de nuevos ingredientes y técnicas culinarias de la mano de los diferentes inmigrantes que hicieron de Yucatán y de México su nueva patria, en particular alemanes, libaneses y españo- les. Además, a partir de 1870, con el auge de las haciendas henequeneras se activó el comercio con el exterior y llegaron nuevos productos de Europa y Estados Unidos. Viajar a La Habana se volvió cotidiano. Dio comienzo la traza del Pa- seo Montejo y las casonas que lo bordeaban recibieron la influencia de las modas europeas en boga, tanto en su arquitectura como en su decoración. A diario desembarcaban ajuares franceses, vajillas de porcelana de Limoges y de Sèvres, cristal de Baccarat y cubertería producida por la Casa Chris- tofle. Por supuesto, la gastronomía no se quedó al margen y recibió el influjo de algunos ingredientes de la cocina francesa y de otras naciones de Europa, al principio sobre todo a través de las clases más acomodadas de Yucatán.

En el porfiriato, por todo México se publicaron recetarios de cocina francesa, española e italiana, entre otras, en general adquiridos por las señoritas y señoras de las clases altas. Sin embargo, El cocinero de las familias, editado en 1896, contaba con dos apartados de cocina regional, uno de Yucatán y otro de Veracruz luego, en 1910 doña Manuela Navarrete sacó a la luz en Yucatán su libro La verdadera cocina regional, lo que sugiere que a pesar de la fuerza que tenían las obras de cocina euro- pea ya existía una idea de la identidad de una cocina yucateca. Los recetarios incluían los pibes mayas, por ejemplo, así como platillos comunes a todo el Caribe, como el frijol con puerco, demostración de los lazos comerciales que a lo largo del virrei- nato y en el México independiente mantuvo Yucatán con esa zona. Además, aparecían platillos como el escabeche oriental, de influencia andaluza pero ya con características propias de la cocina del estado de Yucatán.

Entre los ingredientes extranjeros que fueron ganando adeptos estuvieron los patés importados de Westfalia y las pas- tas para preparar diversos panes, como es la de brioche y la de hojaldre. Las familias yucatecas pudientes debieron tomar con- tacto con las cocinas foráneas en los viajes que acostumbraban hacer a ciudades como Nueva Orleans y Nueva York —en pleno auge económico— cuna de una gastronomía de migrantes ante la carencia de una propia, aunque también era común que en las cocinas de los hoteles lujosos de las ciudades estadounidenses hubiera cocineros franceses. Otro medio de contacto debieron ser las monjas teresianas, que impartían clases de cocina en el colegio al que asistían las hijas de los ricos yucatecos.

En cuanto a los quesos, no obstante que la ganadería fue du- rante varios siglos una actividad económica muy importante en Yucatán, el clima dificultaba la conservación de los lácteos; de ahí que se prefirieran los productos de importación, como es el caso del queso holandés Edam, conocido como “queso de bola” o del “gallito” (debido a la figura impresa en su etiqueta). Sobre el arribo de este producto a la península hay varias versiones. Algunos in- vestigadores sostienen que llegó vía los piratas holandeses, que siempre se hacían a la mar bien abastecidos con quesos curados porque necesitaban asegurar su alimentación durante las largas travesías. Pero la mayoría de los estudiosos sostiene que su lle- gada se debió a la floreciente actividad comercial de finales del siglo XIX y principios del XX, cuando se popularizó su consumo, ya que no hay evidencias más antiguas de la integración del queso Edam a la gastronomía yucateca. Este delicioso ingrediente se na- turalizó al empezarse a elaborar platillos como el queso relleno, ejemplo de verdadera alta cocina yucateca.

Los libaneses, que comenzaron a arribar a tierras yucatecas hacia 1870, formaron una comunidad muy significativa e influ- yeron profundamente en la sensibilidad gastronómica local con ingredientes como el carnero, el trigo molido, los garbanzos, la berenjena y la yerbabuena. Platillos como los kibis (conocidos en otras partes de México como kepes) tomaron en Yucatán plena carta de naturalización. Otros inmigrantes llegados más recientemente, entre ellos coreanos, ingleses, japoneses e italia- nos, también han ido dejando su huella en la comida peninsular. En suma, en la cocina de un pueblo vemos sintetizada su historia. Por eso, hablar de la gastronomía yucateca es referirnos a la comida de todos los días, a la comida festiva, a los rituales y a la magia, al agradecimiento a la tierra y a los señores de la siembra. Nuestro Viaje por la gastronomía de Yucatán es tan sólo una mirada a ese patrimonio en verdad inabarcable, como imposibles de incluir son las variantes que tiene cada platillo, cuya receta cambia a veces de pueblo a pueblo, o incluso de familia a familia. Un patrimonio que, además de conservarse sin perder su esencia, su riqueza y su orgullo, se transforma todavía como lo ha hecho por siglos, igual en las humildes cocinas que en las manos de los chefs más renombrados de Mérida.

En alguna ocasión, el maestro Armando Manzanero dijo que gran parte de su inspiración se la debía a una de sus abuelas, la que lo curaba con los atoles medicinales de recetas heredadas por generaciones; la que lo arrullaba en maya contemplando las estre- llas en el tradicional patio con su albarrada, percibiendo el aroma de ciricotes, ramones y zapotes y el olor de la planta de la chaya y el achiote, o disfrutando los suaves efluvios que se desprenden del chacaj; la que le contaba leyendas y le cocinaba platillos con chaya y con achiote. Ese sencillo vivir en Yucatán, con una abuela que cocine antiguos platillos en el fogón tradicional y cuente sus historias en maya es, por sí mismo, poesía y canción pura. Mien- tras los yucatecos conserven y promuevan sus tradiciones, éstas

seguirán alimentando el cuerpo y el alma. •

In láak’ ech

yo soy otro tú

y la otra persona respondía al saludo

A láak’en

tú eres otro yo

Uxmal y Ek’ Balam

La raíz del tiempo

Desde su nombre, Uxmal tiene resonancias míticas y mágicas, ya que una de sus acepciones sugiere que proviene de Óoxmáal (“Tres veces edificada”), quizá en alusión a su antigüedad y a las veces que debió

volverse a construir luego de subsecuentes ocupaciones, pero la segunda remite a Uchmal (“Lo que está por venir, lo futuro”), que se refiere a la leyenda de tradición oral acerca de que se trata de una “ciudad invisible”, construida apenas en una noche por duendes o aluxes (espíritus que vigilan campos y caminos) en un acto de prestidigitación del Rey Enano luego de ganar la apuesta que lo convertiría en soberano.

Visitar la ciudad de Uxmal significa llegar al encuentro de nuestro glorioso pasado, que también nos ayuda a entender el presente de los miembros actuales del ilustre linaje de los mayas, artífices de obras monumentales. Al tener frente a no- sotros la Pirámide del Adivino, el Palacio del Gobernador o la Casa de las Tortugas, quedamos extasiados. Imaginemos qué sentimiento embargaría a los artistas europeos que en el siglo XIX plasmaron esos monumentos en grabados, pinturas, fotografías y crónicas que descubrieron al mundo entero la magnificencia de esta urbe y de otros sitios mayas, y que despertaron el interés de la emperatriz Carlota por viajar a estas tierras para verlas en persona en 1865.

De acuerdo con referencias de los libros del Chilam Balam de Chumayel (escritos ya en la época colonial pero basados en fuentes prehispánicas) y con la interpretación de los anillos del juego de pelota de Uxmal, se deduce que esta ciudad se fundó en el Periodo Clásico, en concreto en el siglo VII d.C. Fray Diego de Landa fue de los primeros europeos que se interesó en esta urbe de estilo Puuc y la visitó en 1573. El Puuc es uno de los estilos más puros de la arquitectura maya, previo a la llegada de migraciones desde el Altiplano, ya que posteriormente, hacia el siglo X, se establecieron en Uxmal los tutul xiues, con quienes Uxmal vivió una nueva época de esplendor.

Al recorrer esta ciudad rodeada de vegetación frondosa —no obstante estar enclavada en una zona donde ni los ríos ni los ce- notes abundan—, entendemos la significación de Chaac, el dios maya del agua y de la lluvia, que atendía los ruegos de los habitantes de Uxmal.

Como visitantes, al contemplar la extraordinaria vegetación tropical nos sentimos muy afortunados de formar parte de ese paisaje, lo que nos recuerda el poema de Carlos Pellicer que dice:

Trópico, para qué me diste las manos llenas de color.

Todo lo que yo toque se llenará de sol.

En cuanto atravesamos el gran arco de entrada que conduce a la ciudad, sentimos como si viajáramos en el tiempo al encontrarnos frente a la Pirámide del Adivino (también denominada del Hechicero o del Enano), templo que, según otra de las versiones de la leyenda que ya mencionamos, fue la que construyó en una sola noche el enano hijo de una hechicera. Si consideramos que tiene treinta y cinco metros de altura por casi cincuenta y cuatro de anchura, resulta difícil creer que fuera

construida en una sola noche. No importa, la leyenda es parte del embrujo del lugar, ya que incluso sentimos que en cualquier momento el Rey Enano se asomará por la pequeña abertura que está en lo alto de la pirámide. Como a un lado de ésta se levanta una edificación de baja altura con pequeñas columnas y techos de bóveda llamada falsa, salediza o, simplemente, bóveda maya, podríamos creer que ahí se encontraban las habitaciones de ese personaje.

Uxmal depara sorpresa tras sorpresa, ya que es un banquete para la vista. Cuando pensamos que nada va a superar lo que ya contemplamos, aparece detrás del anterior otro edificio que nos deslumbra: el Cuadrángulo de las Monjas. También de estilo Puuc, ahí contrastan los muretes inferiores lisos de cada una de las construcciones y los frisos superiores, casi de igual tamaño que los mu ros, decorados a modo de abigarrada filigrana en que destacan fi- guras antropomorfas y zoomorfas, así como mascarones de Chaac y de Tláloc, en donde presenciamos ya la influencia de otras cultu- ras; lo que más sorprende es la decoración tipo celosía en forma de pirámides truncadas en la que se alternan una pirámide invertida con otra orientada hacia arriba. Al observar con detenimiento estas fachadas, descubrimos el refinamiento estético de los mayas. Cosa curiosa es que esta construcción debe su nombre a una característica que comparte con los conventos de monjas: los numerosos aposentos que dan al patio.

Después caminamos al Palacio del Gobernador, en cuyo friso —también ricamente decorado— sobresale algo que se- meja tocados de plumas. Mientras admiramos esta construcción, nuestra mirada se topa con dos jaguares en piedra unidos por el tórax que custodian este invaluable patrimonio y, muy cerca de ahí, con el inicio de un sacbé (sakbej), los caminos mayas que en la zona Puuc comunicaban las ciudades.

Al apreciar tanto esplendor, reflexionamos sobre cuántos siglos tuvieron que pasar para que unos grupos dejaran de ser nómadas dedicados a la recolección para volverse sedentarios y, con base en el desarrollo de la agricultura y teniendo como pilar de su alimentación el maíz, desarrollar una civilización tan avanzada como fue la maya.

Los mayas del Periodo Clásico ya contaban con una agri- cultura de temporal muy evolucionada; se sabe que acostumbraban quemar la maleza y utilizar las cenizas resultantes para fertilizar la tierra. Llevaban a cabo la siembra cuando la tierra había sido reblandecida por las lluvias y acostumbraban el cultivo de la milpa. Recordemos que la milpa es un policultivo que comprende maíz, frijol, chile y calabaza. Los agricultores mayas de entonces vigilaban el crecimiento de las matas, desyerbaban para evitar que las malezas le restaran fuerza a los preciados productos base de su alimentación. Pero aparte del cuidado material de la siembra, este pueblo llevaba a cabo rituales en que ofrendaba alimentos a la Madre Tierra para agradecerle sus frutos y propiciar una buena cosecha.

Los mayas crearon sistemas de terrazas para aprovechar mejor el agua. La siembra comenzaba a la par de las primeras lluvias, por lo general en mayo, y en los meses de octubre y noviembre levantaban la cosecha. Tuvieron excelentes sistemas de almacenamiento y todavía se discute si el maíz y otros granos se aprovisionaban en una especie de pozos elaborados con pie- dra caliza llamados chultunes (chulub tun). Asimismo, se tiene conocimiento que desde el Periodo Clásico los mayas desa- rrollaron huertos familiares en los que se sembraban árboles frutales como zapote, ciricote y ramón, además de chile y to- mate. En épocas de escasez, un alimento al que los mayas re- currieron mucho para evitar las hambrunas fue la jícama. Los hombres de estas tierras fueron grandes cazadores y, según las investigaciones del maestro Erik Velásquez García, de igual modo

que los agricultores, solicitaban permiso a los guardia- nes de la tierra, como podía ser el Jaguar del Inframundo y Wuk Sip, antes de emprender la caza. Éstos elaboraban tram- pas para sus presas (por ejemplo, hoyos en la tierra) y usaban también redes, lanzas con puntas de pedernal, lanzadardos y hondas. Según los estudios de Velásquez, los cazadores for- maban parte de las clases bajas.

Los mayas domesticaron pavos, perros, venados e incluso pecarís, a los cuales solían alimentar con hojas de ramón. La pes- ca fue otra actividad importante entre los mayas; los pescados y mariscos que formaron parte de su dieta eran atrapados con redes y arpones. Además, en la nixtamalización del maíz inter- venían cal, cenizas de árboles y conchas de caracoles de tierra pulverizadas, así que entendemos que el consumo de caracoles debió haber formado parte de la dieta. Aunque en tiempos pre- hispánicos los mayas no eran particularmente carnívoros, consu- mían ranas, iguanas y —según la Dra. Sophie D. Coe— culebras de río, las cuales cocinaban con algunas raíces. Una carne muy cotizada era la de tortuga. La carne de pescado se ponía a secar al sol o se asaba. En el Popol Vuh, libro sagrado de los mayas, se presenta la técnica para asar sobre brasas del enramado con distintos tipos de leña en un pib (horno de tierra), como se sigue haciendo en nuestros días.

La ciudad prehispánica de Uxmal se asienta en el actual mu- nicipio de Santa Elena, y muy cerca se encuentra el restaurante Cana-Nah, que significa “La casa que está en alto”. Después de apreciar esos vestigios prodigiosos visitamos el restaurante, y ahí nos atiende su propietario, Moisés Gómez, acompañado de doña Tinita. La plática comienza versando sobre la historia del estableci- miento, que se fundó hace veintitrés años. Sus especialidades son la cochinita pibil y el pollo pibil, recetas que fueron trabajadas por doña Tinita y que en la actualidad están bajo el resguardo de Fran- cisco, su cocinero, quien se encarga de elaborar esos platos. Sin embargo, su generosidad les permite mostrarnos paso a paso el proceso de preparación de ambos manjares, desde la forma en que marinan las carnes hasta su cocción en el pib. Un rasgo distintivo

de este local es que en la actualidad toda la cochinita pibil que pre-

paran tiene como ingrediente el cerdo pelón, el cual arribó a tierras yucatecas en el siglo XVI traído por los conquistadores españoles y, como aquí adquirió carta de naturalización, hoy se considera yu- cateco. Por desgracia, la introducción de otras razas porcinas en este territorio, a las que se alimenta con productos industrializa- dos, desplazó el consumo del cerdo pelón durante muchos años. Sólo a partir de tiempos recientes es que surgieron criaderos de esta raza. Don Moisés afirma que cada ejemplar que ellos utilizan se cría en una granja de Santa Elena y es alimentado con maíz y forraje de árboles como el ramón.

Procedemos a dar cuenta de una extraordinaria cochinita pibil elaborada con cerdo pelón, que como nos comenta don Moisés que es rico en ácidos grasos omega 3 y 6, y una deliciosa agua de chaya, ya que otra especialidad de este restaurante son las aguas de lima, naranja agria y chaya. Otros dos platillos solicitados en el restaurante Cana-Nah fueron el pollo a la yucateca y el poc chuc (póok chúuk), término que significa “tostar al carbón”. Ya en la so- bremesa don Moisés nos invita a hacer un recorrido por un amplio terreno que cuenta con sembradíos de papaya india, zapotes, ra- mones, guanábanas y un tipo de papaya llamada “mamey” (que no hay que confundir con el mamey propiamente dicho o mamey zapote), además de una gran diversidad de frutos, como nance, macal, choch (chooch, sapotácea que únicamente se da en el mes de agosto y cuyo consumo casi está en desuso); de este último fruto don Moisés nos refiere que, mientras lo corta, la gente recita el dicho: “jóok’en che’eche’, ooken tak’an”, es decir, “que salga lo ver- de, que entre lo maduro”.

Para nuestra sorpresa, en este huerto hay un canché (ka'an- che'), es decir, una batea de madera que antes se acostumbraba en todos los patios y que hoy pocas personas conocen, y en ella, que por lo general cuelga de un árbol, se siembra apazote, cilan- tro y cebollina, entre otras hierbas. En el recorrido admiramos grandes plantas de chaya (Cnidoscolus aconitifolius). Según algu- nos estudiosos, la chaya es una de las tantas plantas que desde tiempos inmemoriales los mayas aclimataron en sus huertos familiares, ya que originalmente se criaba silvestre en la selva. En nuestros días es uno de los ingredientes que no puede faltar en la gastronomía yucateca.

Terminado el convite, dejamos el restaurante Cana-Nah con un grato sabor de boca, no únicamente por haber degustado una extraordinaria cochinita, sino también por las entrañables histo- rias que nos fueron compartidas, aquellas en que se tejieron las anécdotas familiares y la narración de las ceremonias que reali- zan con el objeto de pedir permiso a los aluxes para llevar a cabo las siembras. Como dato complementario, don Moisés nos ex- plicó que en el municipio vecino de Ticul se fabrican casi todos los cántaros de barro que se utilizan en el estado de Yucatán. No obstante, agrega que la introducción del plástico y la carestía del barro, ocasionada por la escasez de arcilla en Yucatán, que se debe a que la mayor parte de su suelo está conformado por piedra caliza, son factores que han desplazado la fabricación y utilización de esos cántaros antes tan comunes en la península. Luego de despedirnos de nuestros amables anfitriones, nos trasladamos al EcoMuseo del Cacao, que se levanta frente al

sitio arqueológico de Uxmal.

La iniciativa de fundar el recinto dedicado al tema de este grano sagrado para los mexicanos partió de la firma Belcolade, con sede en Bélgica, famosa por su excelencia chocolatera. Ape- nas entrando nos recibe su director, Mathieu Brees, quien nos acompaña a hacer un recorrido por el museo. Ahí, además de co- nocer la flora y fauna de la zona (ejemplares rescatados de monos y jaguares) e ilustrarnos sobre la historia del cacao, el Theobroma cacao que Carlos Linneo denominó como "Alimento de los dioses" al unir Theo, "dios", y broma, "comida" (ambas del griego) con ca- cao, nos enteramos de los diversos usos que se le ha dado en el territorio mesoamericano desde hace más de dos mil años, ya sea como mercancía, moneda o alimento.

Hablando del cacao, en esta región y en épocas prehispá- nicas sólo tenían permitido beberlo las clases superiores, con- formadas por nobles, sacerdotes y guerreros. Hay menciones en el Popol Vuh sobre su consumo en el área desde el Perio- do Preclásico por la cultura olmeca —la cual se presume que nació en la costa del Pacífico de Guatemala— y luego por la cultura de Izapa en la zona del Soconusco, en el actual estado de Chiapas.

Aquí vale detenernos para hacer una reflexión sobre el origen de la planta del cacao. En el Amazonas se han encontrado vesti- gios muy antiguos de este árbol, pero no de su uso, y al parecer únicamente en Bolivia se hallaron morteros, llamados "redondos", de origen prehispánico, que contenían restos de cacao molido pero no se sabe a ciencia cierta si era para preparar bebidas o para uso medicinal. Lo cierto es que en las culturas mesoameri- canas fue en las que el cacao tuvo una importancia decisiva, y los lugares donde más se sembraba eran el Petén guatemalteco, el Soconusco en Chiapas y en Comalcalco, en el actual estado de Tabasco. Las bebidas elaboradas con este grano se acostumbra- ron desde hace más de dos mil años y ya para el Periodo Clásico vemos plasmados en vasos ceremoniales de manufactura muy fina el glifo del cacao y las deidades relacionadas con éste. Ejem- plo sobresaliente es el recipiente conocido como "vaso de Prin- ceton" o "vaso Widenmann",

cuya fabricación data de alrededor del año 750 d.C., en el que está dibujada una mujer mientras vier- te cacao de uno a otro recipiente para producir espuma. Si nos vamos más atrás en el tiempo, están las extraordinarias vasijas de la cultura de Izapa de principios de la era cristiana. Éstas se distinguen porque muestran el glifo del cacao y porque tienen en su tapa un mecanismo sofisticado mediante el cual se enrosca y queda perfectamente asegurada, lo que permite tomar el reci- piente por su asa. En cuanto a las culturas del Altiplano, según la tradición tolteca fue el propio dios Quetzalcóatl quien entregó el cacao a los hombres, ya que antes esa bebida era exclusiva de los dioses. Bernal Díaz del Castillo relata en La historia verdadera de la conquista de la Nueva España cómo eran los banquetes de Mocte- zuma y describe que al final de la comida le pasaban al empera- dor unos "como copones de oro" en los que le servían bebidas de cacao aromatizadas con chile o vainilla.

Hay elementos para creer que entre los mayas del Clásico ya se consideraba el cacao una bebida ritual. En el Códice Dresde se ilustra a los dioses portando semillas de cacao y en el Códice Madrid se ve a un quetzal que carga el fruto del cacao en el pico. Los mayas de Yucatán no producían cacao, aunque se dice que en torno de algunos cenotes se han encontrado rastros de esos árboles. En su caso, los mayas aromatizaban esta bebida ritual con achiote o chile, y le añadían maíz tierno.

Hay varias versiones sobre cómo se dio a conocer el cacao en España: una afirma que viajó en un barco que zarpó de algún puerto de la Nueva España alrededor de 1520, según ciertos autores, y otra sostiene que arribó en manos de unos nobles mayas que fray Bartolomé de las Casas llevó a la corte espa- ñola. Poco después, fray Jerónimo de Aguilar, quien acompañó a Hernán Cortés en las expediciones de conquista a Yucatán, habría enviado la receta del chocolate al abad de su monasterio en 1534. Su aceptación fue enorme e inmediata, prueba de ello es que en el siglo XVII el chocolate era la bebida oficial en todas las recepciones de las cortes europeas.

En nuestro país, el cacao siempre fue un alimento líquido. La producción de bombones de chocolate es muy reciente y de ori- gen europeo; su manufactura comenzó en el siglo XIX y adquirió mucha popularidad en los países industrializados. En el sureste de la República Mexicana se elaboran diversas bebidas de cacao de excelente calidad. En todos los mercados yucatecos actuales encontramos tablillas de cacao torteado, que se gusta preparar fundamentalmente con agua.

Continuamos la visita con el director del EcoMuseo del Ca- cao, el cual también recibe el nombre de Choco-Story México, y ahora la plática aborda el tema del comercio, que era una actividad preponderante entre los mayas. Los de la zona Puuc mercadeaban sobre todo miel y vasijas de barro, y en la región costera, sal, utilizando como moneda de cambio semillas de cacao, mantas de algodón o plumas de aves preciosas como las de quetzal. Mathieu Bress nos dice que en la península de Yucatán cada veinte kilómetros había una gran ciudad, todas comunicadas a través de sacbés, los cuales desempeñaban un papel muy relevante en el comercio. Algunos producto- res se encargaban ellos mismos de vender sus mercancías en los mercados cercanos, y se les llamaba p'olom; había comer- ciantes de mayor rango que tenían cargadores a su servicio, y aquellos que viajaban largas distancias, incluso marítimas. Los vendedores transportaban sus mercancías en grandes cilindros tejidos con palma.

Los comerciantes de mayor estatus portaban ricas vesti-

duras y tocados muy sofisticados, y sus cargamentos por lo

general iban coronados de plumas preciosas como símbolo de su importancia. Aquellos que recorrían grandes distancias con el objeto de comerciar, es decir, los denominados aj p’olom yooc, cargaban como bastimento bolas de masa nixtamaliza- da que iban disolviendo en agua hasta quedar una especie de atole agrio, hoy muy popular tanto en Yucatán como en Chia- pas. Debido a que las actividades de los mayas fueron exten- sivas, desde el Periodo Clásico los de Chiapas, Guatemala y Yucatán establecieron contacto con las culturas del Altiplano. Con este recorrido, donde además pudimos contemplar re- producciones de estelas mayas elaboradas en la actualidad por extraordinarios canteros —dignos descendientes de sus ante- pasados mayas— del municipio de Muna, culminamos nuestra visita a Uxmal, ciudad que, para nuestro orgullo, fue declarada

Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 1996.

A continuación visitamos el sitio arqueológico de Ek’ Ba- lam (“Jaguar negro” o “Lucero jaguar”), una de la ciudades an- tiguas más fastuosas de la cultura maya. En el año 800 d.C., mientras Carlomagno fundaba su imperio en Europa, la ciudad amurallada de Ek’ Balam era gobernada por U kit kan lek tok’

(“El padre de las cuatro calabazas de pedernal”), quien ascen- dió al trono en 770 y murió en 801 d.C. En Ek’ Balam, capital del reino de Talol, se desarrolló una arquitectura abundante en esculturas y pintura mural tanto monocroma como polícroma que representaba deidades, seres míticos, personas y animales. Aquí encontramos uno de los arcos de entrada mayas que han llegado hasta nuestros días en mejor estado de conservación. La Acrópolis es la construcción principal, un edificio monumental que mide 146 metros de largo, 55 metros de ancho y 29 metros de alto, en cuya parte central se aprecian unas impresionantes bocas de serpiente de las que sobresalen colmillos, que se cree representan la entrada al inframundo, flanqueadas por figuras de guerreros alados. Al ascender a la cima del edificio contem- plamos la vegetación exuberante que nos circunda y el extenso territorio que dominaban los antiguos habitantes de la ciudad hasta una gran distancia. Según algunos expertos, este edificio era un wiitso’ob (“montaña mágica”). Llama nuestra atención que sus escalones son de variado tamaño, lo que al parecer se debe a que en ellos realizaban distintas danzas rituales.

Nuestro sentir al visitar Ek’ Balam, ubicada a pocos kiló-

metros de la ciudad de Valladolid, es que participamos de la experiencia de descubrir un nuevo sitio maya. Aunque tenemos noticias de que en 1886 Desiré Charnay, explorador, arqueólogo y fotógrafo francés, visitó y dejó constancia de esas ruinas, no fue sino hasta fechas muy recientes, en 1994, que se empezó a restaurar, por lo que todavía quedan muchos misterios por de- velar de esa ciudad magnífica. Sin embargo, con toda seguridad Ek’ Balam tuvo una actividad comercial destacada y muy evolu- cionada. Con base en la decoración de la Acrópolis, pensamos que debió haber tenido una cultura muy refinada con una gran corte que contaba, como muchas otras ciudades mayas, con artistas encargados de trazar para la inmortalidad, en códices, esculturas, estelas y pinturas, la historia y los acontecimientos.

de su sociedad; sus creencias religiosas; sus conocimientos as- tronómicos y matemáticos, además de, para el caso que nos ocupa, información relevante sobre la importancia de la comida y los ingredientes que utilizaban. En conjunto, son para nosotros fuentes de información primordiales que nos permiten conocer más profundamente la cultura maya.

En esa corte debió haber vivido un gran número de mujeres encargadas del tejido y de preparar los alimentos para el rey y los funcionarios. Recordemos que la mujer en el mundo maya antiguo tuvo un papel relevante; muestra de ello es que hubo mujeres gobernantes. Además, el matrimonio entre mujeres y hombres de las castas dirigentes de distintas ciudades permitía establecer alianzas entre sus pueblos.

La corte de Ek' Balam debió haber contado con un gran nú- mero de cocineras encargadas de la elaboración de alimentos. Ya hemos hablado de la importancia de los alimentos líquidos entre los mayas y agregaremos ahora que se piensa, con mucha certeza, que las salsas tipo atole que conocemos en la actua-lidad, como el kool (k'óol), elaboradas con achiote, pepitas de calabaza y condimentadas con pimienta gorda y chile, pudieron servirse en la época prehispánica como alimentos líquidos, así como utilizarse para aderezar carnes, tamales y otras prepara- ciones a base de hortalizas. Su raigambre cultural se evidencia al constatar que aún estos alimentos milenarios forman parte medular de la comida yucateca de hoy.

Terminada la excursión a la ciudad de "la montaña má- gica", es hora de partir hacia Maní, donde nos esperan cosas sorprendentes. •

Calabaza

LA CALABAZA —uno de los productos de la milpa, por lo que fue fun- damental en la alimentación de los pueblos mesoamericanos— es una cucurbitácea rastrera que, como sus hojas por lo general cubren el piso, resguarda la humedad de éste en beneficio de sus compañeros de la milpa: maíz, frijol y chile.

Fray Diego de Landa escribe en su Relación de las cosas de Yucatán que ahí había muchos tipos de calabazas y que de alguna de ellas se sacaban las pepitas para hacer guisados, es decir, lo que conocemos como pipián.

Diferentes estudios de botánica que se han llevado a cabo en el estado reportan alrededor de treinta y seis poblaciones nativas de esta cucurbi- tácea. No obstante, en los mercados locales las calabazas de la especie Cucurbita moschata más comunes, en general, son la chica y la grande, las cuales cuentan con nombres distintivos en maya: mejen k'úum, y k'úum, xka' o xtóop' o ts'óol, respectivamente.

Una característica de la planta de la calabaza es que prácticamen- te toda es comestible: los frutos, las flores y las semillas, cada uno con grandes propiedades alimenticias. De este modo, la podemos paladear en preparaciones tanto saladas como dulces; es el caso de las tsajbil k'úum (calabazas asadas) y la sopa de calabaza; asimismo, se usan para elaborar los dulces llamados pepitorias y los tradicionales jamoncillos de pepita. Como dijimos antes, sus semillas o pepitas tostadas y molidas dan lugar a las salsas muy apreciadas denominadas pipianes o pepianes, que adere- zan platillos como los papadzules. •

Frijol

ES UN ALIMENTO BÁSICO de la dieta americana, que se cuenta entre los más antiguos, ya que se empezó a cultivar hace alrededor de ocho mil años. En la actualidad se reconocen aproximadamente ciento cincuenta especies de esta leguminosa, de las cuales una tercera parte se encuen- tra en México. Nuestro país ha sido lugar de origen, domesticación y di- versificación de esta valiosa especie, elemento de entre los cuatro que constituyen la milpa, junto con el maíz, el chile y la calabaza, y por tanto, integrante fundamental de la dieta básica del mexicano.

En el estado de Yucatán el consumo de frijol todavía está muy arrai- gado en la dieta diaria. Sus variedades regionales comprenden el xpelón (Vigna unguiculata), un frijol negro y pequeño que se utiliza en platillos como el tamal de xpelón (xpéelon), fundamental en las festividades del Hanal Pixán; otro tipo de frijol muy importante en la cocina tradicional de Yucatán es el ib (Phaseolus lunatus), y como describe doña Delfina Castillo Tzab, titular de un puesto en el Mercado Lucas de Gálvez, los hay rojos (chak iib), blancos un poco más grandes que los primeros, planos (sak iib) y otros pequeños, blancos y redondos conocidos como alubias. La manera de cocinarlos presenta multitud de variantes: los ibes blancos se pueden cocinar con puerco, costillas y polcanes; los ibes rojos, a su vez, prepararse en potaje con verduras y carne de puerco, entre otros platillos tradiciona- les de la península. Otra variedad de frijol es el milpero (Phaseolus vulga- ris), que en maya se le denomina de dos maneras: xkolibu'ul y tsama', que es un poco más grande que el xpelón.

Según diversos estudiosos, el ib es un frijol mucho más antiguo que otros de uso más difundido. En los libros del Chilam Balam de Chumayel aparece la mención de los frijoles, y en su Relación de las cosas de Yuca- tán fray Diego de Landa los describe como habas y dice que hay de dos colores.

Ligados inextricablemente a la cultura mesoamericana, los frijoles han formado parte de nuestra alimentación desde tiempos inmemoria- les, tanto en la comida del día a día como en la de fiesta, siendo un in- grediente que pasó a formar parte de los rituales más antiguos de los pueblos originarios. •

EL PAVO DE MONTE de Yucatán es un ave distinta del pavo o guajolote del centro de México; el primero corresponde a la especie llamada Melea- gris ocellata, y el segundo, a la Meleagris gallopavo. Sumamente apreciada por los antiguos mayas, su carne se ofrecía en ceremonias a la tierra y en grandes banquetes, costumbre muy importante que hasta la fecha con- servan los habitantes de Yucatán; siempre antes de la siembra se realizan rituales en los que un curandero o persona avezada en esos menesteres solicita permiso a la Madre Tierra para poder sembrar y le agradece su prodigalidad.

Otra función importante que tuvo en la antigüedad el pavo de monte fue como alimento medicinal. La Dra. Sophie D. Coe afirma en sus investi- gaciones que en un palacio de Mayapán se encontraron numerosos huesos de pavo de monte, de lo que se infiere el elevado consumo de esa ave.

Fray Bartolomé de las Casas, el sevillano que en 1500 se embarcó para América y recibió encomiendas en las islas del Caribe, que tomó los hábitos dominicos y se convirtió con el tiempo en un encarnizado defen- sor de los indios, menciona en sus escritos los animales que formaban parte de la alimentación de los mayas, como liebres y venados, además de diversas aves, entre ellas unas con barbilla, las cuales, según Las Casas, se parecían al pavo real, aunque su carne era más suave.

Con toda seguridad se refería al pavo de monte ya que su plumaje es de colores tornasolados azules, verdes, naranjas, y con una especie de ojos de color azul con café en la cola.

Según la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Bio- diversidad (Conabio), en la actualidad el pavo de monte de Yucatán se encuentra en peligro de extinción y todavía se le halla en estado silvestre en algunas zonas, como en las rías de Celestún y de Río Lagartos. Ojalá aún se esté a tiempo de salvar a esta ave tan emblemática de la península de Yucatán. •

Maní

Regalo de príncipes

ecorrer el estado de Yucatán es una ex- periencia que resulta muy gratificante para los sentidos. Al llegar a la peque- ña ciudad de Maní ("Lugar donde todo pasó"), nos sorprende la exuberante ve-

getación que se asoma por las albarradas, compuesta por matas de chaya, arboles de naranja agria, ciricotes y ramones. Ahí, en medio de la población y detrás de un muro de piedra encontra- mos un cenote (ts'ono'ot) que, según dice la leyenda, está cus- todiado por una anciana a cargo de proveer de agua al planeta Tierra cuando ésta se agote. Un chiquillo nos platica esa historia mientras nos acompaña hasta la orilla del pequeño cenote. Más adelante nos trasladamos al impresionante convento dedicado a San Miguel Arcángel.

Maní tuvo importancia en el mundo maya, pues fue ca- pital de los tutul xiues ("los que rebosan virtud"), uno de los últimos cacicazgos mayas de la península antes de la llegada de los españoles. Los xiues mostraban ya influencia de la cul- tura del altiplano de México y, según fray Diego de Landa, a su llegada al Mayab habían sido acogidos por los cocomes de Mayapán: "tomaron mucha amistad con ellos y holgaron de que labrasen la tierra como naturales, y que así estos tutu xiu se sujetaron a las leyes de Mayapán y emparentaron unos con otros ". Más tarde, sin embargo, xiues y cocomes mantuvie- ron siglos de disputas hasta que vencieron los primeros.

Al final, los conflictos bélicos no hicieron sino dispersar y debilitar el poderío maya, situación en la que los encontra- ron los conquistadores españoles. A su arribo a Yucatán, las ciudades-estado mayas de la península experimentaban una seria decadencia política, económica y social, y muchas de ellas estaban casi o por completo abandonadas.

El descubrimiento europeo de Yucatán ocurrió por un he- cho inesperado en 1511: el naufragio de un barco que formaba parte de una expedición de reconocimiento al mando de Pe- dro de Valdivia —homónimo del conquistador de Chile—. De la tripulación que había zarpado de Cuba la mitad pudo llegar a tierras yucatecas, pero al final sólo hubo dos sobrevivientes: Gonzalo Guerrero y Jerónimo de Aguilar, quienes se quedaron a vivir entre los mayas y se asimilaron a su cultura, aunque

en un principio fueron mantenidos como esclavos. En 1517 la expedi- ción de Francisco Hernández de Córdoba volvió a tocar tierras yucatecas, pero fracasó y debió replegarse al verse desabastecida de agua y combatida por los lugareños. En 1518 la incursión de Juan de Grijalva, de acuerdo con las instrucciones de su tío Diego Velázquez, gobernador de Cuba, únicamente exploró la zona y regresó a la isla. Así, fue hasta 1519 que Hernán Cortés arribó y entró en contacto con los dos sobrevivientes del naufra- gio mencionado.

Para esas fechas Gonzalo Guerrero ya se había integrado a la cultura maya y estaba casado con la princesa Sáasil ja’ (también llamada Ix Chel Ka’an), con quien tuvo descendientes. Por ello se le considera el padre del mestizaje en México. Dadas sus circuns- tancias particulares, Guerrero no quiso saber nada de sus coterrá- neos y murió guerreando contra ellos. Jerónimo de Aguilar, por el contrario, se unió a Cortés.

En 1527 Francisco de Montejo intentó someter a Yucatán, sin lograrlo, y posteriormente se dedicó a labores administrati- vas en Tabasco y Chiapas. Tras esta primera incursión —cuenta el cronista fray Diego de Landa— sobrevino una hambruna entre los tutul xiues de Maní por haber descuidado sus cultivos duran- te las guerras contra los españoles, a tal grado que tuvieron que comer cortezas de árboles, en especial uno que llamaban “cum- ché”, que era “fofo y blando por dentro”. Francisco de Montejo el Mozo continuó la conquista de Yucatán por encomienda de su padre. Así fue que este último fundó en la costa San Francisco de Campeche en 1540 y la ciudad de Mérida en 1542, sobre las ruinas de la ciudad maya T´hó, o Ichcansihó (“Los nacidos de la serpiente”). Por su parte, Francisco de Montejo el Sobrino estableció en 1543 la ciudad de Valladolid.

Como resulta evidente, la conquista de Yucatán no fue fá- cil. Un buen número de señoríos se resistieron el dominio espa- ñol durante más de cien años, aunque algunos otros realizaron alianzas con los conquistadores. Ése fue el caso del de Maní, ciudad que aún sin poderse precisar su fecha de fundación, existía ya antes de la Conquista.

En 1549 se inició la construcción del maravilloso convento franciscano de Maní sobre un cenote, bajo la dirección del ar- quitecto fray Juan de Mérida y con el concurso de unos seis mil trabajadores descendientes de los xiues. Al recorrerlo, nos sor- prende su sobria fachada, con dos espadañas a manera de to- rres que enmarcan la escultura de su santo patrono, San Miguel Arcángel, además de la capilla abierta, o capilla de indios, que muestra un atrio amplio con hermosa vegetación. En el interior de la iglesia se aprecian sus retablos barrocos; el retablo prin-

cipal con esculturas de muy buena factura de San Pedro, San

Pablo y San Francisco de Asís, y los retablos laterales, dorados y policromados, dos de ellos con interesantes cariátides, es de- cir, pilastras que semejan figuras femeninas. En el antiguo patio hay una noria de tiro, muros que muestran el paso del tiempo y vegetación exuberante, lo cual le confiere un ambiente de jar- dín misterioso. Podemos imaginar que de un momento a otro ahí podría aparecerse fray Diego de Landa, el primer obispo de Yucatán, sosteniendo entre sus manos códices mayas mientras se dirige al atrio de la iglesia, como aquel funesto 12 de ju- lio de 1562, día del auto de fe en el que, bajo sus órdenes, se quemaron altares, “ídolos”, estelas y códices mayas que, de ha- ber sobrevivido, con toda seguridad nos habrían proporcionado más luz sobre una de las culturas más desarrolladas del mundo antiguo. Y hoy, ¿cuál sería la expresión del fraile franciscano?,

¿de inquisidor implacable como aquel día?, ¿de arrepentimiento por haber cometido ese grave error? Casi aseveraríamos que se vería contrito, ya que más tarde, entre 1566 y 1568, escribió la Relación de las cosas de Yucatán, libro que es una fuente impres- cindible para el conocimiento de la cultura maya. Gracias a tres cronistas del siglo XVI: fray Bartolomé de las Casas, Gonzalo Fernández de Oviedo y fray Diego de Lan- da, personajes ilustres e ilustrados (el segundo incluso llegó a conocer a Leonardo Da Vinci en la corte de Ludovico Sforza en Milán), y a las crónicas de algunos conquistadores, conta- mos con referencias precisamente sobre el tópico que nos atañe: la comida, cómo se alimentaban en estas tierras en las primeras épocas posteriores a la Conquista. En los siglos subsiguientes habrá otros cronistas que también nos legaron datos de gran interés.

La base de la alimentación de los mayas, como la de to- dos los pueblos de Mesoamérica, era el maíz. Las primeras narraciones de los españoles sobre los mayas con que conta- mos hoy provienen de la expedición de Francisco Hernández de Córdoba en 1517. Éstas mencionan que en una canoa maya se les ofrecieron bolas del maíz en unas calabazas huecas. Con toda seguridad esos recipientes eran jícaras elaboradas con el fruto del árbol de la especie del cujete, con el cual los antiguos mayas hacían recipientes para atoles, pozol y otras bebidas en cuya preparación interviene el cacao. Esa tradición se mantie- ne hasta nuestros días, así como también es muy común guar- dar las tortillas calientes en un lek elaborado con las jícaras del árbol. Las personas que lo trabajan nos comentan cómo es el procedimiento: los frutos se tienen que cortar en luna llena, cuando están en su punto, porque de lo contrario se abren o se pudren, y ya después se debe tener destreza para trabajarlos perfectamente. En la herbolaria maya, cúmulo del considerable conocimiento botánico desarrollado por ese pueblo, se incluyó el jícaro para el tratamiento de las enfermedades respiratorias y gastrointestinales, así como para tratar la hipertensión, saber que aún está vigente en la actualidad. En el siglo XVIII la Cres- centia cujete estuvo entre las plantas americanas que el gran científico sueco Carlos Linneo clasificó y describió en su obra Species Plantarum.

Siguiendo con las narraciones de los expedicionarios es- pañoles y sus referencias constantes a la comida, por los do- cumentos que estudió la Dra. Sophie D. Coe sabemos que a Hernández de Córdoba le ofrecieron miel de abeja melipona

—la abeja endémica de estas tierras— servida en jícaras y que los mayas acostumbraban tener colmenas de madera afuera de sus casas.

Fray Bartolomé de las Casas, a su vez, describe las especies de animales que conformaban la dieta diaria de los mayas, en- tre ellas venados, liebres, perdices y numerosos pescados. Cabe recordar que los mayas sólo comían carne en día de fiesta y que no abusaban de su consumo, aunque era habitual comer pavo de monte u ocelado (Melleagris ocellata), el cual se cazaba, y guajolote del Altiplano (Melleagris gallopavo). Las Casas hace numerosas alusiones también al pan de maíz.

Gonzalo Fernández de Oviedo, militar y colonizador espa- ñol que a su vez fue un cronista destacado con especial interés en la flora y fauna de estas tierras, habla de un caldo de color amarillento como si llevara especias y que iba acompañado de carne, pero que ésta no se la comieron porque era viernes, día de guardar en que tenían prohibido su consumo, así que no supo decir si era de ave o de venado.

En numerosos escritos de conquistadores y cronistas se re- lata la existencia de unos panes rellenos de carne de color rojo, por lo que podemos pensar que uno de sus ingredientes era el achiote, como

los pibes en la actualidad, los cuales —según la Dra. Coe— estaban sazonados con pimienta, es decir, con pimien- ta gorda o de Tabasco.

El maíz se nixtamalizaba, ya fuera con cal, ceniza o conchas de caracol de agua dulce pulverizadas, y se cree que el grano se pudo almacenar en chultunes, especie de depósitos elabo- rados en piedra caliza, en forma de botella (es decir, que hacia la superficie presentaban un cuello y en la parte inferior una cavidad más ancha). Sin embargo, entre los estudiosos no hay consenso sobre su uso, ya que hay quienes sostienen que ser- vían como cisternas donde se acopiaba el agua de lluvia o que eran tanques en donde se almacenaban bebidas fermentadas, de las cuales había más de una docena, destacándose una que hasta nuestros días tiene un papel importante entre las bebidas rituales: el balché (báalche'), que se elabora con miel y raíces del árbol balché. Al término de su vida útil, los chultunes se ocupa- ban como urnas funerarias.

Fray Diego de Landa sostiene que por las mañanas se acos- tumbraban bebidas calientes aliñadas con chiles, a manera de caldos, y que de las tres comidas que se solían hacer a lo largo del día, en dos de ellas los alimentos eran bebidas, que podían ser pozol, atole o preparados de cacao. Asimismo, refiere que según la bebida para la que se fuera a utilizar, el maíz se emplea- ba en diferentes grados de molido. Por ejemplo, para el pozol o k'eyem, como es su nombre en maya, no se molía tan fino como cuando se empleaba en el atole, al que se le podía agregar se- millas de maíz o de calabaza. Los mercaderes —afirma el cronis- ta— llevaban en sus viajes unas bolas de maíz que se agriaban y que ese sabor era muy del gusto de los mayas, como es hasta nuestros días el del pozol o el atole agrio. Destaca que cuando el maíz no era tierno, tenía que ir nixtamalizado y descabezado. Fray Diego de Landa compara las bebidas del maíz con la leche y reafirma la importancia de dichas bebidas entre los mayas. Explica que entre las ofrendas que se ponían en los entierros se incluía pozol para que esta bebida los alimentara y les diera fuer- zas en el camino que iban a recorrer. Las bebidas de cacao por lo general tenían un carácter ceremonial y se les podía adicionar maíz molido para espesarlas y aromatizarlas con chile, achio- te o flores. Respecto de la vajilla destinada para consumir estas bebidas tan preciadas, recordemos que los mayas del Periodo Clásico (siglos III a X d.C.) y los del Posclásico (siglos X a XVI d.C.) elaboraron una cerámica muy fina, la cual se bruñía para darle brillo, y crearon múltiples objetos suntuarios asociados con la comida, como platos y otros recipientes, entre los que sobresa- len por su belleza y decoración los vasos destinados, fundamen- talmente, a las bebidas de cacao.

Más allá de su papel en la destrcucción de códices, fray Diego de Landa tiene un lugar ilustre entre los cronistas porque gracias a él tenemos una idea clara sobre la alimentación de los mayas en la época de la Conquista.

Sorprende que las carnes ahumadas, muy apreciadas por los yucatecos, ya se elaboraran en tiempos prehispánicos en dos modalidades: colocando filetes de carne (por ejemplo, de venado) sobre brasas, o salando, secando al sol y asando la car- ne de pescado. La Dra. Coe, eminente estudiosa de los mayas, menciona unos pescados pequeños llamados chilan, los cuales se envolvían en hojas de palma y se asaban sobre ceniza ca- liente; suponemos que deben ser unos pescaditos semejantes a los charales o los mismos charales.

Los tamales tienen una muy amplia presencia en la cultura maya. Por supuesto, en su origen no incluían la manteca de cerdo como aglutinante, porque ésta llegó con los españoles. Aunque algunos investigadores sostienen que en el Altiplano se llegaba a utilizar la grasa de pato, y entre los mayas,

la de manatí, nuestros antepasados indígenas no desarrollaron el gusto por la grasa y tal vez la de este mamífero sirenio se usaba en realidad para un- tarla en el cuerpo con el objeto de protegerlo de los rayos solares. Debido a la benignidad de nuestros climas, podían prescindir del consumo de grasa, o al menos no hacerlo en grandes cantida- des, pero después de la Conquista a los tamales se les pondrá manteca de cerdo. En realidad, es muy probable que este uso tuviera una finalidad religiosa, para cristianizar este platillo que solía servirse en las ceremonias prehispánicas y se ofrecía a las antiguas deidades. En fin, se añadió manteca a los tamales y se los incluyó como alimento ceremonial en fiestas sacramentales católicas como bautizos, primeras comuniones y bodas. De esta manera, al asimilar un platillo tan importante para nuestros an- tepasados, siempre presente en las ofrendas a la Madre Tierra y a sus dioses, en México se adoptaron poco a poco los nuevos rituales cristianos.

En Landa es reiterativa la mención de los panes de maíz, que sin utilizar esta palabra ciertamente apunta a la gran diversidad de tamales que había, pues el vocablo tamalli ("envuelto") es de origen náhuatl. En tierras mayas, vemos que en las antiguas cró- nicas ya mencionan los pibes, muy importantes hasta nuestros días en las ceremonias de petición de lluvia o en la fiesta del Ha- nal Pixán y, en consecuencia, el uso del pib, un horno tradicional de Yucatán, así como de la salsa llamada kool (k'óol), que los cronistas consideran un atole. A los tamales o panes de maíz se les agrega chaya o frijoles de las diversas variedades que hay en la península, ya sea enteros o molidos, o se rellenan de diver- sas carnes: pescado, cerdo, venado, pavo, pollo y aun carne de iguana; van envueltos en hojas de plátano y se cuecen al vapor y enterrados o en el pib. El tamal más importante es uno "sin

56 hoja" que se llama tsak'ol ("dios del Cielo" en la mitología maya),

porque se dice que es un manjar de dioses.

Este cronista no abunda en el tema del consumo de carne, pero sí en las frutas, las cuales sorprendieron favorablemente a los españoles, como la extensa variedad de zapotes, como el chico zapote, y describe las antiguas técnicas mayas para tra- tarlas, que hoy sobreviven, como la de pelar la papaya con agua de cal o de ceniza para prepararla en dulce.

Es así como constatamos que hasta nuestros días la cocina yucateca mantiene con mucha fuerza su primera raíz, la originaria de esa hermosa tierra, la maya, y cómo se fue mezclando con nuevas técnicas e ingredientes para dar nacimiento a una cocina que a lo largo del virreinato y de los siglos XIX y XX evolucionó sin perder su esencia. La cocina yucateca, a la par de todas las manifestaciones culturales de ese estado: música, danza, textiles y cualquier otra expresión del pueblo maya, es el resultado de esa evolución. Esto nos hace recordar al maestro José Moreno Villa, originario de Málaga, España, y miembro de la Generación del 27, que llegó a nuestro país en el contingente de republica- nos españoles al que le abrió las puertas el gobierno del general Lázaro Cárdenas. Moreno Villa mostró su asombro ante las ma- nifestaciones artísticas del siglo XVI en México, como la escultura religiosa en piedra, donde él percibió la herencia española, pero más le llamó la atención el toque que le dieron nuestros ante- pasados indígenas, creando un arte diferente del europeo que el ilustre historiador del arte bautizó con el nombre de tequitqui, que en lengua náhuatl significa "tributario". ¿Por qué ese nombre? Porque lo comparó con el arte mudéjar, ya que los árabes que se arraigaron en España y se convirtieron al cristianismo debieron pagar un tributo a la Corona española y debido a ello se les cono- ció como mudéjares, que significa "tributarios". Por tal razón,

este escritor y pintor que estuvo entre los fundadores de El Colegio de México nombró de esa manera al nuevo arte elaborado por los indígenas bajo dominio hispano. Por analogía, a la comida yuca- teca que se empieza a crear a partir de la Conquista le podríamos llamar Máax ku bo'otik u bo'ol, es decir, "persona que da tributo". La cocina yucateca es un tributo, es un canto a la cultura que se fue forjando desde la Conquista.

En Maní visitamos también el restaurante El Príncipe Tutul Xiu, nombre que remite a Ah Suytok Tutul Xiu, a quien el Chilam Balam de Tizimín atribuye la fundación de Uxmal en el siglo VII. En el restaurante fuimos recibidos por su propietario Salvador Pérez Valle. En cuanto llegamos, nos regalaron con dos de sus tradicionales y deliciosas aguas frescas, la de chaya y la de lima, símbolos de la unión de las dos culturas que dieron origen a lo yucateco, luego enriquecidas con influencias como la africana

y otras. El encargado del restaurante, César Augusto Carrillo, nos trasladó de inmediato a la cocina, donde encontramos a dos señoras ataviadas con hermosos hipiles torteando en el comal; además, ahí presenciamos cómo se marina la carne de cerdo en naranja agria y cebolla del poc chuc, en tanto César nos narra que los dueños del restaurante le confiaron que sus abuelos pre- paraban este platillo con carne de venado, animal que todavía a principios del siglo XX acostumbraban cazar para aprovechar su carne, la cual salaban como método de conservación. Refiere que cocinaban el venado con leña del árbol llamado chukún, la cual hasta la fecha utilizan para preparar ese platillo. César agre- ga que el éxito de este restaurante se basa en que casi todos los ingredientes que emplean son de producción local; en el caso particular de las limas, se cosechan en el mismo terreno del restaurante y en ocasiones las compran a los huertos familiares, ya que la mayoría de la gente de Maní todavía los cultiva. En el local muelen todos los chiles para los recados y tienen un piza- rrón donde registran, de acuerdo con las ventas del día, cuántos pavos y cerdos se consumieron y cuántos hay que comprar. César acude con las familias que crían estos animales para que le vendan los ejemplares que requiere; de este modo se asegura la calidad y frescura de la carne. Las cocineras llegan a las ocho de la mañana para matar los pavos que van a cocinar.

Después de degustar un inigualable poc chuc, nos trajeron un apetitoso relleno negro con pavo. Mientras César continúa platicándonos sobre las tradiciones del lugar y lo orgulloso que está de sus raíces, de hablar maya y de sus fiestas y ceremonias, dimos cuenta de salbutes, cochinita y relleno blanco. Rememora cómo se desarrollan sus fiestas patronales. Todo empieza —según nos cuenta— cuando se reúnen en la casa del miembro principal de un gremio tanto sus agremiados como todo aquel que quiera participar de la celebración, donde son obsequiados con agua de horchata y tacos de cochinita, además de que se les reparte cabeza de cochino; cada miembro del gremio acude con una vela que lleva su nombre en una cinta y entrega su donativo para la fiesta; la fiesta se acompaña de música de charanga, es decir, de un conjunto de instrumentos que pueden ser de vien- to, cuerdas o percusiones. La agradable plática continúa a la par del desfile de platillos, ninguno mejor que el otro y todos de excelente factura. César hace hincapié en la importancia de que en una fiesta haya corridas de toros y nos informa que a los encargados de construir la improvisada plaza de toros

se les llama palqueros. Lo maravilloso es que en las fiestas todo tiene un porqué: se piensa que el chocolomo que se cocina al término de la corrida es más sabroso porque está hecho con el animal lidiado. Este platillo se prepara con ciertas partes de la res, como la cola y el buche, guisadas con orégano, pimienta, ajo, chile y un poquito de yerbabuena. Así, sin sentirlo, llegamos al postre;

para escoger tenemos que tomar decisiones imposibles, ya que59

hay dulce de ciricote, dulce de papaya, flan y arroz con leche. Para rematar, César nos comenta que en muchos lugares la co- chinita la preparan sólo los hombres y que ellos llaman macum a la retacería de carne de cerdo que se cocina en el pib.

La comida en El Príncipe Tutul Xiu resultó una extraordina- ria experiencia, por lo delicioso de la comida y porque César nos hizo partícipes, a través de sus narraciones, de su historia, su cultura y de su propia persona como yucateco orgulloso de sus tradiciones. Esto nos hace recordar que en un mundo domina- do por la prisa, nos hemos olvidado de la sobremesa, momento ideal para reforzar los lazos familiares y de amistad, así como para conocer, a través de la plática, de dónde venimos para sa- ber a dónde vamos. Se hace tarde y debemos partir de Maní. Hasta la próxima. •

EL CONSUMO DEL CAMOTE (Ipomoea batatas) estuvo muy difundido en Mesoamérica, el Caribe, Centro y Sudamérica antes de la llegada de los españoles, y fue uno de los alimentos más valorados por los antiguos mayas, que lo comían crudo o tatemado.

En México, a este tubérculo se le conoce como camote, del náhuatl, camohtli, pero en otras latitudes recibe el nombre de boniato, palabra de origen caribeño, o batata, del taíno, así como chaco, apichu y papa dulce. Adquiere también distintos nombres de acuerdo con las ocho variedades que hay de éste.

En el primero de sus viajes a América, Cristóbal Colón descubrió una de esas variedades llamada aje, que tenía menos dulzor, la cual llevó a su regreso a Europa. Gonzalo Fernández de Oviedo, personaje al servicio de Fernando el Católico, así como de la corte italiana, y que viajó a América, se expresó de esta nutritiva raíz en los siguientes términos: “Una batata bien cuidada y bien preparada tiene la delicadeza de un mazapán”.

Hoy forma parte de la comida yucateca, ya que lo encontramos en el tradicional puchero de tres carnes, plato que no puede faltar en la comi- da dominical de muchas familias yucatecas, además de ser el ingrediente principal de varios dulces tradicionales, entre ellos el dulce de camote con piña, conocido como atropellado, y el dulce de camote con azúcar quema- da, habitual en las fiestas de Hanal Pixán. El camote es uno de los alimen- tos que más se consume en el mundo. A finales del siglo XVI este vegetal había llegado a China, Japón, Malasia, y aun a Filipinas.

En cuanto a sus propiedades nutricionales y medicinales, sin duda éste es uno de los alimentos más ricos en vitamina A, imprescindible para una buena nutrición y para prevenir la ceguera, sobre todo infantil; vitamina C, necesaria para el crecimiento, la reparación de los tejidos, la cicatrización de heridas y la salud de cartílagos, huesos y dientes, además de vitamina E, lisina (uno de los diez aminoácidos esenciales para el sano desarrollo de los seres humanos y fundamental en la construcción de las proteínas), ácido fólico, potasio, etcétera. En la actualidad, la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) realiza trabajos de investigación conducentes al aprovechamiento del camote para mejorar la nutrición. •

Hocofaisán

La Península de Yucatán se identifica como la tierra del faisán y del venado. La especie que habita en Yucatán es el hocofaisán, que en reali- dad no es un faisán sino un Crax rubra o pavón (en maya k'áambul), un ave de extraña belleza que los antiguos mayas relacionaban con el aspecto nocturno del cielo, que tenían en gran valía por su carne deliciosa y vene- raban como una deidad de la naturaleza, con toda seguridad relacionada con la fertilidad, ya que los apareamientos o cortejos de las aves inspiraron muchos rituales de este tipo en diversas culturas. En los rituales de apa- reamiento que suelen ser muy complejos, el macho hace una exhibición de su plumaje, que en la época de procreación luce colores más inten- sos. Al producirse el cortejo, sube y baja la cabeza acompasadamente, y cuando la tiene abajo, el macho emite un ruidoso graznido en tanto va rodeando de pequeños frutos a la hembra, para que ella entienda que es un buen proveedor.

El hocofaisán macho tiene un color negro muy intenso, su cabeza luce unas plumas arqueadas, su pico muestra una protuberancia de un vivo co- lor amarillo, las plumas de su cola llegan a medir aproximadamente treinta sa entre cuatro y cinco kilos. Por su parte, las hembras son casi del mismo tamaño y su coloración puede variar entre café y jaspeado, con franjas claras y oscuras en la cabeza. Algo muy pecu- liar es que en las aves el macho suele tener las plumas más vistosas, pero en el caso de los hocofaisanes tanto hembras como machos presentan hermoso plumaje.

Los hocofaisanes se reproducen entre febrero y mayo, son monóga- mos, y la hembra pone dos huevos que empolla durante más o menos un mes. Se alimentan de semillas y de pequeños vertebrados o caracoles. Estas aves se encuentran desde Tamaulipas, en México, hasta América del Sur, en lugares con una altitud de hasta 1,200 msnm. En su Relación, fray Diego de Landa se refirió a esta ave como "muy hermoso a maravilla y de gran denuedo y buen comer", pero, por desgracia, hoy está en pe- ligro de extinción debido a que cada día se pierde más su hábitat y eso también ha significado su pérdida para la gastronomía. El hocofaisán es un símbolo para Yucatán y parte de la gran biodiversidad que hay que esforzarse en preservar. •

Venado

LA CULTURA YUCATECA rezuma romanticismo, y no cabe duda de que si existe una figura romántica en la fauna yucateca es el venado, por la expresión de dulzura de sus ojos.

Una de las carnes más apreciadas entre los antiguos mayas fue preci- samente la de venado. Gran variedad de platillos tradicionales yucatecos se siguen elaborando con la carne de venado, como el poc chuc de venado

—aunque es más común confeccionarlo con carne de cerdo— y el salpi- cón o tsi'ik de venado, sobre todo en Izamal.

Entrevistamos a la Dra. María Teresa Jaramillo, egresada de la UNAM y radicadada en Yucatán desde hace diez años, quien dirige un proyec- to relacionado con la crianza y reproducción del venado cola blanca. Ella nos explica que en la península está permitida la cacería de subsistencia, siempre y cuando el cazador mate al animal en su predio y se destine al consumo familiar. En contraposición, los cazadores furtivos constituyen un problema.

Como resultado, se crearon ochenta y tres Unidades de Manejo Am- biental (UMA) para la conservación de la vida silvestre de venados, con el propósito de fomentar la compra de carne en un criadero y evitar que se extraigan de su medio libre, y se formó la Asociación de Ganaderos Diversificados Productores de Flora y Fauna, para certificar la calidad de la carne que se compra y consume.

En la UMA de Tinicui manejan un pie de cría de treinta hembras y en la de Valladolid, que se cuenta entre las más grandes, tienen unos 150 vena- dos y un pie de cría de 65 hembras y machos. La doctora Jaramillo sostie- ne que tienen mucha demanda por parte de restaurantes tanto regionales como de vanguardia porque la carne es ligera y de muy buena calidad.

Estos granjeros crían, además de los venados cola blanca, temaza- te (que es endémico de la península y de Centroamérica), axis y ciervo rojo, pecarí de collar, tepezcuincle y pavo de monte. Algunas UMA son an- tiguas haciendas y se enfocan en el ecoturismo, como la de San Lorenzo y Chuiché en Izamal, que también es criadero. Otros servicios que prestan son enseñar a criar venados en los patios familiares, orientar sobre los trámites para darse de alta ante la SEMARNAT y asesorar y capacitar para aprovechar los recursos naturales de los predios dentro del marco legal. •

Izamal

La ciudad sagrada

Federico García Lorca decía que las gitanas "son mitad bronce, mitad sueño". Retomamos este concepto para hablar de Yucatán y, en particular, de Izamal (originalmente Itzama- tul, "Rocío que cae del cielo"), ya que ahí las

construcciones virreinales —habitadas hasta nuestros días—re- presentan el bronce, y las antiguas pirámides —alojadas en la misma ciudad— darían forma a ese sueño del que habla Lorca, un sueño que se encarna en la pirámide de K'inich K'áak'mo' —entre las de mayores dimensiones en México—, como vestigio del es- plendoroso pasado maya y guardián del Izamal de hoy. La leyenda cuenta que en esta hermosa pirámide asentada en la urbe todos los días descendía una deidad solar en forma de guacamaya para recoger las ofrendas que se le hacían.

Izamal fue uno de los más importantes lugares ceremonia- les de los antiguos mayas de la península, ya que en ella vivió Zamná, sacerdote que alcanzó el rango de deidad, por lo que se convirtió en uno de los principales centros de peregrinación, al que se accedía por cinco sacbés (caminos construidos

con pie- dras calizas que tenían trece metros de ancho). Por esas vías, los mayas prehispánicos mantuvieron una excelente comunicación entre sus ciudades, la cual impulsó el desarrollo del comercio desde el Periodo Clásico y sobre todo en el Posclásico. Muestra de ello es que los comerciantes tenían un papel primordial en la sociedad maya y detentaban dos recursos muy preciados, la sal y la miel.

A la llegada de los españoles, según refiere el actual cronis- ta de la ciudad, don Jorge Álvarez Rendón, Izamal prácticamen- te se encontraba abandonada y su escasa población estaba muy dispersa como resultado de guerras internas entre las diversas ciudades-estado mayas. El cronista afirma que en la actualidad se localizan 163 montículos prehispánicos —muy pocos de ellos restaurados— que evidencian la fastuosidad que siglos atrás tuvo este centro ceremonial de primer orden.

Los mayas opusieron fuerte resistencia a ser conquistados. En sus investigaciones sobre los mayas fugitivos, Laura Caso Barrera explica que ante los trabajos extenuantes y la explota- ción excesiva a que eran sometidos, muchos prefirieron huir a las selvas del Petén, donde conformaron poblados, ya con há- bitos adquiridos de los españoles y asimilados en su dieta cier- tos ingredientes llegados a partir de la Conquista. Caso Barrera agrega que muchas de aquellas poblaciones indígenas lograban hasta dos cosechas de maíz al año, aparte de cultivar frijoles, chiles y achiote, y continuaban dedicadas a la apicultura para producir miel. Dichos pueblos de fugitivos, afirma la estudiosa, desarrollaron sólidas redes de comercio, incluso con pueblos pertenecientes a las encomiendas, a quienes vendían algodón, cera, miel y cacao; a cambio, ellos compraban sal y herra- mientas de metal. Antes de la derrota del señorío de los itzáes en 1697, los fugitivos aún les entregaban tributo.

Aunque el mundo indígena y el criollo estaban muy separa- dos, poco a poco se fue formando una cultura sincrética entre lo maya y lo español.

En 1596 cinco monjas (sor María Bautista, abadesa; sor María del Espíritu Santo, portera y tornera mayor; sor Ana de San Pablo, maestra de novicias; sor María de Santo Domingo, vica- ria del convento, y sor Francisca de la Natividad, vicaria del coro y organista) del convento de las concepcionistas de la Ciudad de México fundaron en Mérida el Convento de la Señora de la Consolación, donde, según la leyenda, ingresó sor Leonor de la Encarnación, descendiente del emperador Moctezuma. Esta joven princesa llegó a la ciudad de Mérida bajo la tutela de doña Beatriz de Herrera, esposa del adelantado Francisco de Monte- jo, como detalla la investigadora Teresa Castelló Yturbide. Doña Leonor se casó con Andrés de Berrio, encomendero de Yucatán, a cuya muerte ingresó al convento citado, por cierto, el único de monjas que hubo en la península.

Las jóvenes autorizadas para tomar los hábitos en los do- minios americanos del Imperio español eran españolas o crio- llas, y las únicas indígenas que podían ingresar a un convento eran las que pertenecían a la antigua nobleza indígena. Allí se dedicaban a la oración y la elaboración de manualidades. Las monjas contaban con sirvientas indígenas o mulatas que las apoyaban en las labores de la cocina. Por tanto, en el caso de Yucatán, con toda seguridad las indígenas mayas introdujeron en esos ámbitos de clausura las frutas lugareñas, como papa- yas, zapotes, ciricotes y nances, para mezclarse con la caña de azúcar. Es así que los tan gustados dulces de pepita debieron

surgir en los fogones de este convento.

En 1543 los españoles incursionaron en la zona de Izamal y fundaron una encomienda; asimismo, debido a su raigambre como centro ceremonial, la orden de los franciscanos arribó de inmediato a la ciudad e inició la construcción, en 1553, del con- vento dedicado a San Antonio de Padua sobre la pirámide de Pap Hol Chak, que hoy maravilla por su impresionante atrio que, según la tradición, es el segundo más grande del mundo des- pués del de la basílica de San Pedro en Roma. Aquí, como en numerosos lugares de México, se atestigua que se practicó la superposición de deidades; es decir, que las órdenes religiosas recién llegadas aprovecharon el lugar donde se veneraba a algún miembro del panteón maya para establecer ahí el culto católico y así favorecer la evangelización. En la antigua Izamal se veneraba a Ixchel, diosa protectora del amor, de la fertilidad, del tejido, de la medicina y de la Luna. Nos comenta el cronista izamaleño que al descubrir los españoles la importancia de esa deidad, fray Die- go de Landa mandó traer de Guatemala la imagen de la Virgen de la Inmaculada Concepción, la cual se convirtió en patrona de Izamal a partir de 1648, que es a quien se acogen los pobladores ante las grandes calamidades. Fue así cuando hubo epidemias de fiebre amarilla o hambrunas, ocasiones en que se trasladó la imagen a Mérida para rezarle novenarios (por ejemplo, en los años de 1648 y 1730).

El interior de la iglesia del convento de Izamal es suma- mente sobrio, con muros níveos, y el altar mayor —de estilo neobarroco con peculiares estípites churriguerescas, esa mo- dalidad del barroco español creado por José Benito Churrigue- ra— está presidido por la patrona de Yucatán. Siempre vestida de blanco, con fastuosa corona, un cetro y un corazón de oro, posa sus pies en una Luna de plata. Sus atavíos, donados por los fieles, se cambian tres veces al año. Custodian la imagen cuatro lienzos con escenas de la vida de la Virgen: la Anunciación, la Visitación, la Natividad y una Piedad en el Calvario. Sobre este altar destaca una bóveda de nervaduras, tan emblemática del gótico europeo. Recordamos al historiador del arte Francisco de la Maza, quien afirmaba: “El gótico vino a morir a México”.

Para la segunda mitad del siglo XVI únicamente había cua- tro ciudades de españoles en la península de Yucatán: Mérida, Valladolid, Campeche y Bacalar. En las poblaciones indígenas los españoles sólo podían permanecer veinticuatro horas cuando visitaban sus propiedades, por lo que en 1552 el oidor Tomás López Medel ordenó que se construyera para ellos una posada en Izamal, la cual llevó el nombre de Santa Catarina, donde todavía hoy existe una placa en la que se lee: “Santa Catarina, pagar o no posar”.

Izamal fue un pueblo de indios de gran importancia. Poco a poco se les permitió a los españoles habitarla, y procedieron a levantar sus casas con las piedras de las antiguas construcciones prehispánicas. El cronista citado nos narra que los caciques ma- yas siguieron conservando los privilegios otorgados por la Coro- na española; muestra de ello es que hasta finales del siglo XVIII los

indígenas contaron con su propia sala de audiencias en el edificio del cabildo, además de conservar sus apellidos ancestrales, a di- ferencia del centro de México, donde sólo los nobles preservaron sus apellidos indígenas.

A partir de 1617 Yucatán fue una Capitanía General depen- diente de la Nueva España que abarcaba toda la península. Por entonces ya florecían aquí poblaciones importantes fundadas sobre las antiguas ciudades mayas, lo que produjo uno de los sincretismos más interesantes de América. En el virreinato tomó forma buena parte de la cultura e idiosincrasia yucatecas: músi- ca, zapateado, fiestas, indumentaria, pensamiento mágico, orga- nizaciones gremiales, un castellano con sonoridad maya y, sobre todo, la gastronomía.

Las características culturales y climatológicas de Yucatán

—muy distintas de las del resto de México—, la diversidad de ingredientes endémicos de la península y el arribo de nuevos productos que adquirieron carta de naturalización: los ganados caprino, porcino, ovino y bovino, fueron invaluables para la eco- nomía y la alimentación yucatecas. Se trabajó mucho el cuero del ganado vacuno, lo que conformó una actividad económica significativa en el Yucatán virreinal, aunque su carne no llegó a ser tan apreciada en la dieta de los yucatecos como la del cerdo pelón, animal que fue traído a estas tierras durante el siglo XVI junto con cítricos como la lima y el limón. El propio Bernal Díaz del Castillo declaró haber sembrado unas semillas de esas fru- tas al visitar por segunda ocasión estas tierras, primero como parte de la expedición de Francisco Hernández de Córdoba y luego de la de Juan de Grijalva, de acuerdo con lo que narra en la Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, donde comenta que al retornar pudo ver las plantas crecidas, con lo cual se atribuye en cierta forma el mérito de haberlos intro- ducido en territorio americano. Éstos, junto con los chiles, el achiote, la pepita de calabaza, la pimienta gorda de Tabasco (o pimienta dulce), la canela y el comino, son la base de los

emblemáticos recados yucatecos, ya sea con el que se prepara el relleno negro, el recado para bistec, o el que, mezclado con pollo, cerdo y res, junto con la calabacita criolla y el repollo, da origen al puchero de tres carnes.

En el virreinato también llegaron desde Andalucía los esca- beches, precursores del delicado escabeche oriental, uno de los platillos más exquisitos de Yucatán. El gusto por las recetas here- dadas de sus antepasados españoles, incluido el sabor de ingre- dientes foráneos como las aceitunas, se incorporó a la dieta de los criollos. Es el caso del pescado tikin xic (tikin xiik), que tiene dos modalidades de preparación. Una, cuya factura podría tener un formato prehispánico, era la receta a la que acudía la población con menos recursos, en que únicamente se unta con achiote y se cuece a las brasas, y otra, a la que se le agregan aceitunas y comi- no, que era como lo acostumbraban españoles y criollos.

Esa época atestiguó el surgimiento de hábitos gastronómi- cos muy curiosos entre los habitantes de la península, como el llamado semanario, es decir, el establecimiento de platillos fijos para cada día de la semana. El cronista Jorge Álvarez Rendón sostiene que el semanario sufrió cambios en distintos periodos;

 por ejemplo, que el cerdo se comiera los domingos y no los

lunes, que el día viernes tocara pescado por ser vigilia, y los sá-bados, pollo a la cubana. Esto último significa que en ese perio- do ya había un estrecho contacto comercial con el Caribe, pues en efecto en el siglo XVIII Yucatán sostenía un activo intercambio con aquella isla, Trinidad, Florida y Venezuela; de ahí que asimi- laran de esos pueblos ciertos platillos, con sus debidas variantes, como es el caso del frijol con puerco. A su vez, Yucatán exportaba madera de tinte —el famoso palo de Campeche que tanto atrajo a los piratas—, así como cueros y sal. Así constatamos que en el virreinato irá surgiendo la gran cocina yucateca heredera de las culturas que la conformaron.

Un platillo de raíz prehispánica son los pibes, que a su vez pasaron a formar parte de la cocina de los conquistadores. De acuerdo con lo investigado, consideramos que es el primer pla- tillo maya que los conquistadores introdujeron en su dieta. Las crónicas del siglo XVI describen esos panes de maíz que se con- servaron a lo largo de los siglos venideros ya preparados con manteca de cerdo.

En la cocina maya de antaño había varios tipos de salsas: la denominada k'óol, cuyo espesante es masa de maíz, además de la ya'ax k'óol (verde), la sak k'óol (blanca), la box k'óol (negra) y la chak k'óol (roja), que adquieren su color según los ingredientes con que se preparan, ya sea pepita de calabaza, achiote, chiles, y que a lo largo del virreinato se enriquecerán con las especias traídas por los españoles; lo mismo sucede con el uso de las téc- nicas de uno y otro lado del océano Atlántico, que al integrarse fueron definiendo la comida yucateca.

El maridaje que da lugar a la cocina yucateca se aprecia, tomemos por caso, en los tamales colados, donde intervienen la manteca de cerdo, el pollo y la cebolla, traídos de allende el océano, y de productos endémicos de la zona: masa de maíz, achiote, tomate y apazote. En cuanto al tamal de xpelón, se le agregaron especias, pero la masa no lleva manteca de cerdo. Otra evidencia de mestizaje fue el integrar la naranja agria en la salsa en que se marina la carne, como en el poc chuc, que se prepara con la antigua técnica maya de asar.

El surgimiento de algunos platillos está vinculado a las fies- tas y al desarrollo económico y cultural de un pueblo. Aquí, en las fiestas de los gremios se sirve chocolomo (chokoj lomo, cal- do de carne preparado con lomo, hígado, corazón y sesos de la vaca), el cual surgió en la fiesta del herradero (antecedente de las vaquerías), un platillo para el que se sacrificaba una res y que alcanzaba para alimentar a toda la peonada; de ahí que aún hoy conserve su carácter festivo.

En los platos dulces se observa también este fenómeno. Para el dulce de papaya, por ejemplo, interviene la antigua téc- nica muy utilizada en nuestro país de remojar en agua de cal la fruta, a la que luego se agrega azúcar y canela; algo diferente ocurre con los "caballeros pobres", un pan semejante a una to- rreja espolvoreada de azúcar. Este alimento energético, que se consume sobre todo en los días de vigilia en la Cuaresma, es un auténtico postre de herencia española pero ya muy yucateco.

En la época que nos ocupa, la casta a la que se perteneciera determinaba hábitos alimenticios muy marcados. Esa sociedad multicultural estaba conformada por blancos, indios, mestizos y población

de origen africano. El gusto de tomar chocolate con agua, costumbre que venía desde tiempos prehispánicos, estuvo muy arraigado en el virreinato —y pervive en nuestros días—. Como dato curioso, hubo juicios inquisitoriales en Yucatán don- de se juzgó a negras y mulatas que, ante el miedo de perder los favores de sus amantes criollos o mestizos que les proporcio- naban seguridad económica, acudían a hechiceras para que les prepararan unas pócimas llamadas amarres, las cuales mezcla- ban en el chocolate que ofrecían a sus amantes para doblegar su espíritu; ellas, al ser descubiertas, eran acusadas ante el Tri- bunal del Santo Oficio.

Durante los tres siglos de virreinato se cocinó a fuego lento la nueva cultura. Como dijera Salvador Novo, mientras en las al- cobas virreinales surgía un mestizaje sanguíneo, en los fogones se iba dando el mestizaje culinario.

Sumidos en estas consideraciones, llegamos a Izamal, ciu- dad que rezuma nostalgia, donde acompañamos a doña Leticia Gala a hacer compras al mercado. Ahí nos detuvimos a comer un maravilloso tsi'ik de venado, tan distintivo de esta zona, y unas tortas de cochinita en verdad suculentas. Pablo Neruda, el poeta chileno, afirmaba que el espíritu de México está en sus mercados, cosa que comprobamos a cada paso. Aprovechamos la ocasión para probar también los maravillosos dulces de doña Marisela Sabido, entre ellos los mazapanes de almendra y de pepita de calabaza en forma de pequeñas frutas tan tradicio-

 nales de Yucatán, denominados zapotitos, espolvoreados de

una fragante canela que erotiza los sentidos, con toda seguri- dad surgidos en su origen de manos monjiles. En los mercados yucatecos venden canela a raudales, especia nativa de la isla de Sri Lanka, antes llamada Ceilán mientras estuvo bajo el dominio portugués. Gracias a la ruta comercial ininterrumpida que hubo entre México y Filipinas durante dos siglos y medio, los mexi- canos la adoptamos y es primordial en nuestra gastronomía, sin importar si se trata de platillos dulces o salados.

Mientras disfrutamos de los dulces de pepita y coco que- mado de doña Marisela, oímos a lo lejos la música que sale de un local comercial e identificamos la voz extraordinaria de uno de los cantantes más representativos de México, un izamale- ño que respondió al nombre de Carlos Lico, emparentado con dos grandes de la música yucateca, Pepe Domínguez y Guty Cárdenas. Escuchamos su interpretación de No del maestro Ar- mando Manzanero, otro yucateco ilustre. Esto nos trae a men- te el nombre de un gran hijo de Izamal: Ricardo el Vate López Méndez, compositor de una canción que le ha dado la vuelta al mundo: Yo sé que nunca, la cual fue musicalizada por Guty Cárdenas:

Yo sé que nunca besaré tu boca, tu boca de púrpura encendida; yo sé que nunca llegaré a la loca y apasionada fuente de tu vida.

Al recordar al Vate López Méndez, evocamos un extraordina- rio poema suyo que es una oración dedicada a nuestro país, la cual deberíamos tener presente día con día cada uno de los mexicanos:

México, creo en ti,

en el vuelo sutil de tus canciones

que nacen por que sí, en la plegaría 79

que yo aprendí para llamarte Patria, algo que es mío en mí, como tu sombra que se tiende con vida sobre el mapa.

Tales remembranzas nos sugieren que algo tiene esta ciudad de dioses mayas que, alimentados de la savia de la cultura yu- cateca, da hombres y mujeres de fina sensibilidad.

Dejamos el mercado para dirigirnos a la casa de doña Lety, donde la encontramos enfrascada en su cocina, de la cual salen un pipián de venado, unos deliciosos codzitos —que decimos que están rellenos de ilusión, ya que sólo consisten en tortillas bien enrolladas, aderezadas con salsa de tomate y queso sope- ro, ¡qué ricura!— y, para rematar, buñuelos. En tanto ella cocina y nosotros esperamos, nos invade el recuerdo nostálgico de las cocinas de nuestra infancia, donde al calor del fogón se conta- ban historias. Igual ocurre aquí. Mientras vemos cómo toman forma los extraordinarios platillos, doña Lety y su esposo, don Gabriel Burgos Cervantes, nos hacen partícipes de la magia de Izamal al contarnos leyendas y referirnos cómo son las fiestas, entre ellas el Carnaval, una sólida tradición izamaleña.

Esa festividad es muy antigua, ya que data de las bacanales y saturnales romanas, unas fiestas paganas cuyo espíritu con- sistía en representar el mundo al revés a través de imitaciones

80 y parodias. Posteriormente, en la Edad Media, la Iglesia católica

permitió la celebración de esa festividad en Europa asociándola al santoral cristiano. Como resultado, ya para el siglo XVI se ce- lebraba con carros alegóricos que desfilaban por las ciudades y carretas jaladas por bueyes donde se representaban distintos pasajes mitológicos o acontecimientos heroicos. En la fiesta de las Carnestolendas se permitían excesos que prohibía la reli- gión, a manera de válvula de escape.

La fecha del Carnaval precede a la Cuaresma; por tanto, es una fiesta móvil, ya que la Semana Santa, con la que concluye ese periodo de 40 días, debe coincidir con el primer plenilunio posterior al equinoccio de primavera.

En todas las culturas los equinoccios y los solsticios son fe- chas importantes porque marcan el comienzo de las estaciones, las cuales rigen los ciclos agrícolas: la siembra, el crecimiento de la planta y la cosecha de los productos del campo. Los seres humanos, al depender de que hubiera lluvias suficientes pero no excesivas, que no cayeran heladas, que no se presentaran plagas, invocaban a los dioses y les dedicaban ofrendas y sacri- ficios para ganarse su favor. Al arribo de los españoles a nuestro territorio se adoptaron las fiestas del calendario cristiano, mu- chas de ellas relacionadas con eventos de la naturaleza como los mencionados. En el caso del Carnaval, éste coincide con las peticiones de agua y los rituales al dios de la lluvia —Chac en el caso de Yucatán, Tláloc para los mexicas o aztecas y Cocijo entre los zapotecas—. De ahí que hasta nuestros días dicha fies- ta perviva en las comunidades indígenas, acompañada de una amplia gama de rituales.

En el mundo del barroco del siglo XVII los carnavales con- servaron su preeminencia, y en el siglo XIX se posicionaron en el gusto de las clases burguesas de Europa y de América, que los celebraban con ostentación, en clubes sociales y con grandes desfiles. En nuestro país, en la Ciudad de México y en muchas de provincia, los carnavales fueron muy importantes. Los de Mérida y la ciudad de Campeche alcanzaron fama, pero luego poco a poco fueron cayendo en desuso. Hoy, Veracruz y Mazatlán están entre las contadas ciudades que conservan esas celebraciones que con el paso del tiempo se han convertido en enormes fiestas populares. En Izamal la festividad da inicio en viernes, cuando se ve- rifica el baile de coronación de la reina del Carnaval; el sábado y el domingo se llevan a cabo desfiles con carros alegóricos y calesas adornadas con flores; el lunes es cuando salen de los baúles y roperos los hermosos ternos de hilo contado y las her- mosas joyas de filigrana para lucirlos por la calle; el martes es la “batalla”, en la que, como se dice: “el que se lleva, se aguanta”, ya que se realiza un combate de globos con agua pintada o con pica pica; el día siguiente, que ya es Miércoles de Ceniza, se que- ma a Juan Carnaval, quien deja su herencia: un documento leído en voz alta en el que se denuncia la conducta ilícita de algún político o persona conocida, o sea que en Izamal se tienen que andar con cuidado.

Otras fiestas religiosas locales son la del Cristo Negro de Sitilpech, que se realiza el 18 de octubre, y la de la Inma- culada Concepción, su patrona, el 8 de diciembre. Como en todo Yucatán, con sus variantes, en ambas fiestas participan los gremios. El baile de la cabeza del cochino, que está muy extendido, consiste en lo siguiente: por la mañana se mata un cerdo, se cocina y se lleva al lugar donde se va a bailar;

ahí se sirve en tacos a los presentes, además de ofrecerles 81

relleno negro, che’echak (caldo de res sazonado con especias) y chocolomo, entre otros platillos. Desde un año antes debe hacerse la promesa de comida ante la virgen, es decir, lo que le ofrecerán de comer el día de la celebración.

Se realizan asimismo corridas de toros. Éstas se llevaron a cabo en la Plazuela de la Ceiba, donde se ofrendaba ese sacrificio al árbol sagrado de los mayas: la ceiba (ya’axche’) hasta 1942, cuando se derrumbó una de las bardas del con- vento de San Antonio de Padua sobre dicha plazuela. En la actualidad se organizan en la plaza de toros, en cuyo centro se colocó un tronco que representa a la ceiba; sólo se sacrifica el primer toro de la tarde y, posteriormente, se alimenta con su carne a los asistentes a la fiesta brava.

En Izamal abundan las leyendas y tradiciones, por lo que es común encontrar que las esquinas de la ciudad se identifi- can por los símbolos adosados a alguna construcción; de ahí que existan las calles del Venado, la Ceiba, los Remedios, la Canoa, el Guerrero, el Conejo, el Gallo, etc., apelativos que con frecuencia remiten a hermosas leyendas. La del Venado, por ejemplo, cuenta que en tiempos del virreinato existió un señor muy avaro que maltrataba a los indígenas y que siempre que se encontraba un pordiosero delante de su casa, enviaba a la sirvienta para que lo echara de ahí. Cierto día en que había un gran alboroto en la calle, el señor pidió a su empleada que fuera a ver qué sucedía. Cuando regresó, ésta le dijo que el alboroto se debía a que en la esquina se hallaba un venado. Acto seguido, el señor le ordenó que lo espantara, para que se fuera él y toda la gente reunida. Ella le contestó que ya lo había tratado de ahuyentar, pero que el animal no se iba. Con- siderando esto, el señor le respondió que, si no se quería ir el venado, que lo metiera a la casa porque de ese modo se retirarían las personas. La sirvienta introdujo en el domicilio al venado y desde ese preciso momento el hombre quedó fasci- nado con la mirada tierna del animalito, y como se acercaba a lamerle la mano, le tomó un gran cariño, nunca se le separaba, incluso dormía en su habitación. Ello hizo que se convirtiera en un hombre caritativo. Al paso del tiempo, el señor enfermó y, al presentir que la muerte lo acechaba, ordenó que se esculpiera en piedra la imagen del venado y que se colocara en la esquina de la casa, para que así los viandantes recordaran a ese ser que lo había hecho cambiar. Poco después el hombre murió, y el venado junto con él. Así comprobamos que esas calles y esquinas conservan el nombre de hermosas leyendas que con- llevan una enseñanza; en este caso, que el amor nos ayuda a ser mejores seres humanos.

Después tuvimos la oportunidad de degustar deliciosos platillos en el restaurante Kinich, ubicado en una hermosa casona virreinal de dimensiones espectaculares y decoración acogedora que incluye muebles neorománticos y hermosos taburetes tipo poltrona tan del gusto caribeño. Nos recibió su propietaria, Mi- riam Azcorra, en compañía de su excelente equipo de trabajo, que nos mostró cómo preparan ahí varios platillos. Llama la atención que en su traspatio crecen zapotes, ciricotes, limas y limoneros, además de que cultivan todas las plantas que se tienen en un huerto familiar: apazote, rábanos, orégano, chaya y otros, cos- tumbre que ya en muchos lugares se ha perdido, lo cual es una lástima porque esta práctica es benéfica para la economía de las familias, que así no gastan en comprar todo lo que se consume en su mesa.

Al respecto, don Gabriel Burgos nos comentó antes que Iza- mal es una ciudad con espíritu de pueblo y que todavía muchas familias acostumbran el huerto familiar.

Los efluvios que despiden los árboles frutales constitu- yen un banquete para nuestros sentidos, que son además un banquete de estética. En ésas estamos cuando nos ofrecen una fresca agua de chaya —un excelente diurético, según nos aseguran— y un encamisado, es decir, una tortilla a la que se le separa el pellejo para rellenarla con un huevo estrellado en salsa de tomate. Luego toca el turno del agua de lima, deliciosa y refrescante.

Observamos cómo preparan ahí la masa para los pibes, a la que añaden manteca. Desde un día antes tienen dispuesto el achiote diluido en naranja agria con especias en que se va a mari- nar la carne de pavo. Cuando ya reposó lo suficiente, se procede a armar el pibe o pibi pollo y a introducirlo en el horno de tierra ya dispuesto con piedra de sim tun que, nos dicen, se mantiene caliente por muchas horas; aparte, lleva leña seca y verde de tres árboles diferentes: káatsim, chukum y

tikinche’, maderas aromáti- cas que contribuirán al buen sabor del guiso. La leña seca se usa porque prende con más facilidad, y la verde, debido a que tarda más en quemarse.

Mientras el fuego trabaja, nosotros disfrutamos de la charla con Miriam y su equipo sobre el fantasma que convive con ellos en el restaurante, la leyenda de K’inich k’áak’mo’, una de las advocaciones del dios solar (“Guacamaya de fuego con rostro solar”) —que vivió entre los izamaleños y ascendió a los cielos convertido en guacamaya—, y de la diosa lunar, Ixchel (“Mujer arco iris”). Así pasan las horas hasta que llega el momento de dar cuenta de las delicias salidas del horno de tierra.

Como vemos, Izamal rezuma historia, una bella arquitectu- ra y, sobre todo, comida excelente. Después de pasar un día re- pleto de placeres, dejamos esta ciudad para continuar nuestro viaje por los caminos del Mayab. •

Chiles de Yucatán.

TODAS LAS VARIEDADES DE CHILES son originarias de América, pero si hay un pueblo al que se le identifica con este ingrediente es al mexicano. Mesoamérica, que abarcaba gran parte de nuestro actual territorio, es una de las pocas regiones del mundo que vieron surgir la agricultura, entre los años 7000 y 6000 a.C. Las dos primeras plantas que se domesticaron aquí fueron el maíz y el chile, que han sido compañeros inseparables en la cultura culinaria de nuestro país.

En la civilización olmeca, y posteriormente en la maya, encontramos ya el policultivo que nos da la tetralogía de la dieta de los mexicanos (chi- le, maíz, frijol y calabaza), la milpa.

La península de Yucatán tiene en su haber determinados chiles loca- les. La Dra. Janet Long, quien ha realizado acuciosas investigaciones sobre el chile e hizo una clasificación que parte del Capsicum annuum, origina- rio de Mesoamérica, como especie de la que se desprenden los distintos cultivos o variedades conocidas, consigna que en la península de Yucatán únicamente se cultivan en la actualidad los siguientes: el bobo (conocido por los nombres de chawa’, chak iik, chawa’ iik, chowak y sak iik), el dulce (maax iik), el chile país (sukurre, ya’ax iik), el chile habanero —con seguri-

Capsicum annumm L.

dad el más picante y famoso de ellos— y el xcatic (xkat iik). El chile bobo es una cruza espontánea del chile dulce y el xcatic, con escaso contenido de capsaicina o capsicum, por lo que su picor es muy

ligero. El chile dulce, que por su nombre se infiere que es poco picoso, se conoce asimismo como ch'ujuk iik, xwóolis y xts'a'ay iik.

El chile habanero es uno de los productos mexicanos que cuentan con denominación de origen que abarca a los tres estados de la península: Yucatán, Campeche y Quintana Roo.

En la dieta de los antiguos mayas, las bebidas de cacao eran de ca- rácter ritual y se aromatizaban con achiote y chile. En nuestros días, los chiles condimentan numerosos platillos yucatecos y son ingredientes fundamentales de los recados y de muchas salsas, la más popular de ellas la xnipek.

Cabe resaltar que el chile posee muchas propiedades nutrimentales, por su alto contenido de vitamina C, así como vitaminas E y B, y numero- sos minerales. •

Los recados

SI BIEN LA COCINA YUCATECA está conformada por platos extraordi- narios y únicos, es preciso valorar las preparaciones primarias, aquellas que parten de ingredientes y condimentos con los que se elaboran com- puestos que, a su vez, constituirán un ingrediente indispensable para la preparación de determinados platillos, por lo general más sofisticados. Nos referimos a los recados, que suelen confeccionarse moliendo cada uno de los ingredientes y especias en nuestro tradicional mortero: el molcajete.

En la cocina de la península de Yucatán son de uso cotidiano, familiar, pero también de los más prestigiosos restaurantes, recados como el rojo, el negro, el blanco, el que se usa para bistec y el recado para todo.

Quizá el más empleado es el recado rojo, preparado básicamente con semillas de achiote, ajo, pimienta negra, pimienta gorda, clavo y semillas de anís, entre otros condimentos, y que es indispensable para preparar la cochinita pibil. Hay recados en la cocina tradicional que admiten variantes de acuerdo con el uso que se les dará, como es el caso del recado rojo para pipián de venado, que se pide así en el mercado y que es un recado rojo básico modificado.

El recado negro es un condimento muy especiado, de sabor fuerte y ligeramente picante. Se distingue en que los ingredientes que intervienen en su manufactura (chile país o chile seco de árbol y tortilla de maíz) se emplean quemados. El recado negro interviene en la elaboración del chil- mole, el relleno negro y el but de relleno negro.

El recado blanco es común en la cocina cotidiana. Se elabora con ajo, orégano, pimienta negra, clavos de olor, cominos, semillas de cilantro, ca- nela, hojas de laurel, jugo de naranja agria, etcétera.

El recado para bistec es una pasta espesa muy versátil, ya que se in- dica para sazonar carne, pero sobre todo escabeches, para marinar aves y aun para darle un toque especiado a las sopas. Está compuesto por ajo, pimienta de Jamaica, clavos de olor, orégano, canela, semillas de cilantro, comino, sal y vinagre de manzana.

Por último, el ingrediente primario del recado para todo es el orégano, y recibe también los nombres de recado de toda clase, recado de especie o recado de especias. •

Progreso,

Motul y Río Lagartos

Del henequén al manglar

n la península de Yucatán, la historia de los puertos —lugares habilitados para asegurar y operar el tráfico de las embarcaciones— se re- monta a 1540, cuando el 4 de octubre de ese año se fundó sobre ruinas prehispánicas la ciu-

dad de Campeche, primer embarcadero en la zona. En Sisal hubo otro, y al efectuarse la división política de la península de Yucatán en dos estados, Yucatán y Campeche, y un territorio, Quintana Roo —que con el tiempo logró también la categoría de estado—, Sisal se convirtió en el principal puerto del estado de Yucatán. Más adelante, ante la necesidad de contar con uno más cercano a la capital, es decir, a la ciudad de Mérida, el presidente de la Repúbli- ca, Ignacio Comonfort, el 25 de febrero de 1856 otorgó el permiso para fundar la población de Progreso, que es de las pocas ciudades de la península que no se erigieron sobre antiguos asentamientos prehispánicos. Pero no sería sino hasta el 1 de julio de 1871 cuando Progreso se convertiría en puerto; mismo año en que obtendría el rango de ciudad.

Progreso vivió la bonanza económica del Porfiriato y el auge de la industria henequenera, que se convertiría en la principal

fuente de riqueza de la entidad por muchos años. El mismo ge- neral Díaz —considerado padre del progreso mexicano— fue

objeto de una recepción principesca en el puerto de Progreso, destacado ejemplo del milagro económico del régimen.

El promotor de ese puerto y de la construcción de su primer muelle, así como de la carretera que une Mérida con Progreso, fue Juan Miguel Castro, quien consideraba su ubicación idónea para la circulación de mercancías —en particular del hene- quén— en sustitución de Sisal. En reconocimiento a sus aporta- ciones para el desarrollo del estado, en 1884 —mismo año de su fallecimiento—, el Congreso de Yucatán expidió el decreto para que el puerto adoptara el apellido de este político, empresario y benefactor del Sureste.

En la actualidad, Progreso es el principal puerto yucateco en importancia económica y turística, ya que, aparte del tra- siego de mercancías, ahí recalan cruceros; además, muchas fa- milias yucatecas —principalmente meridanas— tienen en ese lugar sus casas de descanso. Aquí se encuentra el muelle más largo de México y uno de los más largos del mundo. En 1968 el puerto de Progreso se amplió al inaugurarse el puerto de abrigo Yucalpetén. Éste, por estar situado entre una zona industrial y otra turística, tiene como propósito brindar seguridad a las em-barcaciones, así como impulsar la creación de un centro indus- trial de primera categoría en la región.

Llegamos a este bello lugar un día soleado de diciembre. Antes que nada, sucumbimos a la tentación de comernos unas cremas de coco. En seguida nos dirigimos a visitar a don José Reyes Ek Lira,

hombre de rostro afable y facciones endurecidas por el sol, que de sus cincuenta y dos años de edad ha dedi- cado treinta y nueve al oficio de pescador, aparte de cultivar el arte de la cocina. En cuanto llegamos encendió las brasas de su asador y presenciamos el gusto que lo embarga mientras sigue paso a paso su receta de pescado tikin xic. Mientras esto ocurre, nos sentamos a la mesa y recibimos como entrada un cebiche preparado con antelación. Don José nos explica cómo procedió en su confección: remojó el filete de pescado en jugo de limón y esperó el tiempo suficiente para que se concentra- ra el sabor; mientras, picó cebolla, tomate, cilantro y —lo que dice que es lo que le da su sabor característico— chile xcatic (xkat iik) y pimienta gorda —la pimienta oriunda del Sureste mexicano y de Centroamérica—. Luego del cebiche llegó el pescado, y de ambos no quedó ni rastro en tanto disfrutába-

mos de la conversación de este hombre sencillo, trabajador, como tantos mexicanos que con su quehacer cotidiano contri- buyen al desarrollo y a la historia de nuestro país. Don José nos relata el día a día de un pescador en Progreso, que a las siete de la mañana ya se hizo a la mar y regresa a la una de la tarde con el producto de su pesca, consistente en mojarra blanca, mojarra rubia y canané (ejemplar de la familia del huachinan- go). A mediados de diciembre da inicio la temporada de “pesca de escama”, como él le llama, ya que los meses anteriores se dedican a la pesca de pulpo. Don José vio la conveniencia de aprender a cocinar para proporcionar un servicio más comple- to a los visitantes, a quienes les ofrece también paseos en su lancha. Muy pronto, la gente comenzó a buscarlo por su cebi- che, que se volvió su especialidad. Él les decía qué ingredientes compraran para que él procediera a elaborar su receta. Como buen cocinero, y hay que decir que cocinar es un acto de amor, don José afirma: “Lo importante es que la gente sienta en su paladar el sabor del marisco”. También prepara pescado, ya sea frito, en macum (mak kuum) o en chan chac (ts’áan chaak), el cual se sancocha, con cebolla, ajo y orégano tostados a los

que agrega sal y pimienta. Don José nos da una cátedra sobre conocimientos que no se aprenden en la escuela, sino que son producto de la experiencia, los cuales en él se han convertido en sabiduría. Transcurre el convivio entre los aromas del huer- to familiar, una tradición yucateca proveniente de la época prehispánica que nos encanta. Desde donde estamos, no al- canzamos a ver el mar, así que don José, en atención a nuestra súplica, nos acerca a la ventana, y mientras ésta se abre de par en par inundándonos de azul, recordamos el poema de Rafael Alberti que dice:

Háblame del mar, marinero,

dime si es verdad lo que dicen de él. Desde mi ventana no puedo yo verlo, desde mi ventana el mar no se ve.

Háblame del mar, marinero, cuéntame qué sientes allí junto a él. Desde mi ventana no puedo saberlo, desde mi ventana el mar no se ve.

En ésas estamos cuando el padre de don José, don Porfirio Ek, de ochenta y cinco años, nos refiere que él fue uno de los pri- meros pescadores de ribera en Progreso y que fabricaban ellos mismos sus embarcaciones de madera, en las que a las cinco de la mañana se hacían a la mar, con nada más que la vela y el favor del viento como impulso; los pescadores se introducían a doce o trece brazas de profundidad para atrapar, sólo con anzuelo, rubia, mero, chaac chi, cazón, raya y gata.

Todo lo que principia debe llegar a su fin. Decimos “hasta pronto” para continuar nuestro recorrido por Yucatán recogien- do historias sobre su comida, tradiciones, fiestas y pensamiento de la gente de este bello estado de la República Mexicana.

Motul

Tras su nombre se tejen varias versiones. Unos dicen que se tomó en honor del sacerdote Sak Mutul (“Hombre blanco”), quien fundó en el siglo XI el centro ceremonial que fue capital del cacicazgo de Ceh Pech; pero la palabra maya motul remite también a un ave, mut, es decir, a un tordo o faisán, e incluso a un nudo (mutul). Cinco centurias más tarde, a mediados del si- glo XVI, Francisco de Montejo el Adelantado estableció la ciudad en torno de aquellos vestigios prehispánicos, la cual ahora nos recibe con una vista de la sobria parroquia de San Juan Bau- tista que engalana su centro; frente a ésta, en la plaza central destaca la escultura de Felipe Carrillo Puerto, valiente luchador social que nació en este lugar y gobernó Yucatán de 1922 a 1924. Aquí, todo evoca a este periodista y político. Con apenas cruzar el parque principal nos topamos con la Casa-Museo Fe- lipe Carrillo Puerto, un espacio donde se hace patente, a través de diversos documentos, fotografías, libros y objetos personales del gobernante yucateco, por qué marcó una época, así como su tenaz defensa del pueblo y la cultura mayas, ya que incluso tradujo la Constitución federal a la lengua maya. Nos embarga una fuerte emoción sólo de pensar que en esa pequeña casa de influencia mudéjar vio la luz el prócer motuleño. Pero no pode- mos referirnos a él sin mencionar a Alma Reed.

Ella fue una periodista estadounidense que escribía en su país de origen una columna de asesoría legal para aquellas personas imposibilitadas de contratar a un abogado. De este modo, cono- ció el caso de un joven mexicano de diecisiete años injustamente condenado a la pena de muerte y logró salvarle la vida. El hecho trascendió y fue motivo de que el presidente Álvaro Obregón la invitara a visitar nuestro país. Ya en México, viajó a Yucatán como reportera del New York Times en 1923 para entrevistar a Edward Thompson —primer arqueólogo que excavó Chichén Itzá—, don- de conoció a Carrillo Puerto y se inició un romance entre ambos. El gobernador, muy enamorado, le solicitó a Luis Rosado Vega que en una canción plasmara el amor que sentía por esa mujer, y así fue como surgió Peregrina, esa inolvidable melodía musicalizada por Ricardo Palmerín:

Peregrina, que dejaste tus lugares,

los abetos y la nieve, y la nieve virginal, y viniste a refugiarte en mis palmares, bajo el cielo de mi tierra,

de mi tierra tropical.

Mientras recorremos los pasillos de la vieja casa recordamos asimismo a los hermanos de Felipe Carrillo Puerto, pero sobre todo a Elvia, precursora del feminismo en México y conocida como La monja roja del Mayab, quien fue diputada del Congreso de Yucatán en 1923, época en que las mujeres de nuestro país ni siquiera disfrutaban del derecho al voto. Sería ingrato para la memoria histórica de Yucatán no tener presente a las personas que han contribuido a generar cambios en nuestro país.

Tampoco hay que olvidar otra aportación muy importante a la cultura yucateca: la inmigración. Para el último cuarto del siglo XIX y principios del XX, con la venia del general Porfirio Díaz, arribaron a México grupos de alemanes, franceses, italianos, ja- poneses, chinos, libaneses, entre otros. Estos últimos, debido a

que el Imperio Otomano experimentaba un proceso de desinte- gración, porque muchos países dominados por éste poco a poco habían ido obteniendo su independencia. Es el caso de Grecia, que se independizó en 1822, un año después de que México lo hiciera de España. Eso condujo a una crisis económica y política que originó la migración de miles de personas a lugares don- de podrían buscarse la vida. De ese modo se fueron formando colonias de libaneses en varias regiones de México, y muchos de ellos, atraídos por la riqueza de Yucatán, se trasladaron a la península, donde irían adoptando las costumbres y tradiciones yucatecas al tiempo que aportaban a su vez a las costumbres, tradiciones y cocina de su lugar de origen.

En el Mercado Municipal 20 de Noviembre de Motul nos recibe la maestra Evelia Arce y Escamilla, de quien nos dijeron que en su local se expenden los famosos huevos motuleños. La maestra, que atiende el negocio junto con su hijo y su nieto, nos incita a probar este platillo, acompañado de café y de un ex-traordinario pan blanco. En efecto, los huevos motuleños están para chuparse los dedos, lo que refrenda un éxito bien merecido. Ahí coincidimos con el maestro Valerio Buenfil, quien, como au- toridad en la materia y como persona preocupada por rescatar y difundir las tradiciones de su querida Motul, nos platica sobre la historia de los huevos motuleños, la cual ha publicado en di- versas revistas.

De acuerdo con el maestro Buenfil, en el año 1896 arribó a Motul procedente de Líbano don Jorge Elías Siqueff Simón, un comerciante de telas que estableció su domicilio en una casa sobre la Calle 27. Años más tarde, en la esquina de las calles 27 y 28 abrió una mercería. Pionero entre los inmigrantes libane- ses, don Jorge Elías promovió el arribo de varias familias de sus paisanos a esta ciudad, que llegó a tener una considerable co- munidad libanesa. Se casó con doña Mercedes Febles Revueltas y de ese matrimonio nacieron María Demetria, Amina Elvira y Jorge Farid. A un lado de la casa paterna, el ya joven Jorge Farid Siqueff Febles abrió un café restaurante que con los años se

lle- gó a conocer como Siqueff, el cual tenía adjunta una panadería llamada La Sin Rival. Don Jorge contó siempre con el apoyo de su esposa, doña Dea Margarita Alonzo Villanueva, y de su cuña- da, Rosita Alonzo Villanueva, quienes tenían gusto por la cocina y una excelente sazón. La calidad de sus platillos pronto cobró fama y prestigio. El filete de venado a la mantequilla, los huevos motuleños, así como sus panes: cepillos, escotafis, biscotelas, kekes y el francés de huevo, además de galletitas de manteca y cocotazos, convirtieron este local en punto de visita obligada para propios y extraños, es decir, para los hacendados, comer- ciantes y políticos afincados en Motul, para los turistas y aun para los gobernadores cuando visitaban la ciudad.

Aquí vamos a hacer una digresión para relatar una anéc- dota que une al gobernador Carrillo Puerto y al comercian- te Siqueff Febles con la creación de los huevos motuleños. El

maestro Ariel Avilés Marín, renombrado yucateco que recibió la Medalla Yucatán 2013 por “su destacada labor en la docencia y en el sector público”, afirma que don Juan N. Cuevas, cono- cido profesor oriundo de esta ciudad, contemporáneo de Felipe Carillo Puerto, le relató que en la visita que realizó a Yucatán el entonces secretario de Educación José Vasconcelos a fines de noviembre de 1921, con el propósito de conocer las transforma- ciones políticas y pedagógicas que implementaba el gobierno socialista de Carlos Castro Morales y que pretendía consolidar el gobernador electo Carrillo Puerto (que tomaría posesión en febrero del año siguiente), principalmente la promoción de la escuela racionalista y el impulso a la educación bilingüe maya-es- pañol, fue invitado por el gobernador electo a un desayuno en el cenote Sambulá.

Los testimonios que cuentan los abuelos y que se transmi- ten de una a otra generación ponen de manifiesto la inclinación que Felipe, como le llamaban sus correligionarios de las Ligas de Resistencia, tenía por los desayunos de trabajo —consistentes en huevos con frijoles refritos bañados en chiltomate y acompa- ñados de tostadas—, servidos en la mesa de granito del cenote. El maestro Avilés narra que para la ocasión notable de la visita de Vasconcelos, que venía en compañía de distinguidos artistas e intelectuales, como eran Diego Rivera, Roberto Mon- tenegro, Adolfo Best Maugard, Jaime Torres Bodet, Carlos Pelli- cer y Pedro Henríquez Ureña, encargó a don Jorge Siqueff Febles

—uno de los mejores cocineros en la historia de la ciudad— la elaboración de un platillo especial para agasajar a tan distingui- dos invitados.

Don Jorge Siqueff, conocedor de los gustos personales de Carrillo Puerto, decidió mejorar la elaboración del desayuno preferido del gobernador motuleño. En vez de prepararlo con chiltomate (salsa de tomate machacado), frió primero cebolla en aceite de oliva, a la que agregó tomate picado y jamón espa- ñol ahumado cortado en cuadros; al final del cocimiento añadió chícharos. Para realzar el platillo, lo sirvió con frijoles refritos y doble tostada, y lo aderezó con una salsa especial que había preparado para la ocasión.

El desayuno se llevó a cabo el sábado 3 de diciembre. No sobra decir que los ilustres comensales felicitaron al gobernador por la exquisitez del manjar, y a pregunta expresa de cómo se llamaba el platillo, el gobernador contestó: "Éstos son huevos motuleños". A partir de entonces se les empezó a conocer con este nombre, afirma el maestro Avilés.

Luego de enterarnos cómo se urdió este platillo entre per- sonajes de la vida cultural y política de México, le preguntamos a nuestra anfitriona, la maestra Evelia, cómo nació su gusto por la cocina. Ella afirma que se lo contagió su abuela, quien le transmitió algunos secretos de la casa familiar, como añadir al chiltomate un chile habanero para restarle acidez. Sobre el ger- men de su negocio, nos dice que, luego de enfrentar una grave crisis económica, hace unos catorce años decidió abrir una ca- fetería, en la cual servía sándwiches y que el preferido era el de paté. Pero un sábado se le ocurrió preparar huevos motuleños, y sus clientes, principalmente trabajadores de la maquiladora de ropa Monty, empezaron a solicitárselos, hasta convertirse en el platillo principal; luego, a petición de un cliente, les agregó plá- tanos fritos, que es como los sirven en la actualidad. Respecto de la "sopa socialista", que según se dice a don Felipe Carrillo Puerto le gustaba ofrecer a la gente que asistía a sus reuniones, la maestra Evelia nos refiere que era una sopa de verduras que contenía trozos de betabel, lo que le daba el color rojizo.

Así culmina nuestra estancia en Motul, una importante zona productora de henequén o sisal (Agave fourcroydes), lla- mado kij en lengua maya, un agave al que se le denominó "oro verde" debido al enorme auge económico que trajo a la región en el siglo XIX y parte del XX. Aún hoy se aprecian en el municipio de Motul algunos cascos de las haciendas henequeneras que atestiguaron el florecimiento de esta agroindustria: Santa Te-resa, Ukanhá, Xinteilá y Dzitox. Nos despedimos de la maestra para dirigirnos a Río Lagartos.

Río Lagartos

En vísperas de año nuevo arribamos a Río Lagartos. En La historia verdadera de la conquista de la Nueva España, Bernal Díaz del Cas- tillo hace mención de su paso por este lugar en busca de agua dulce y que, al explorarlo, la tripulación del barco en que iba se asombró por la gran cantidad de reptiles con enormes fauces que había, los cuales identificó como lagartos; de ahí el nom- bre con el que se conoce el lugar. Hoy admiramos la profusión de aves que descubrimos en la ría.

Aquí visitamos el restaurante Ría Maya en compañía de Diego Núñez, quien es guía de turistas especializado en la flora y la fauna de esta reserva ecológica, un santuario de aproxima- damente 45 mil hectáreas protegidas que alberga a cerca de cuatrocientas especies de aves y numerosos peces y crustáceos,

así como mapaches, jaguares, venados y coatíes, que habitan en los cuatro manglares que componen la reserva. El primer man- glar es el rojo, que es el que se suele encontrar en los bordes más externos de las franjas de manglar; se caracteriza por sus raíces aéreas, por lo que los ejemplares que lo configuran tienen más resistencia a la salinidad del agua y permiten resguardarse a muchos peces que vienen a reproducirse y permanecer aquí, muchos de ellos en la edad joven, para luego partir de nuevo al mar. El segundo manglar es el negro, seguido del blanco y des- pués el del botón o botoncillo.

Mientras transcurre la comida, a base de recetas de pesca- dos y mariscos, Diego nos platica que la ría tiene una longitud de 75 kilómetros y que Río Lagartos se empezó a poblar en el siglo XIX, en plena Guerra de Castas, a partir de que enviaron un destacamento de soldados a vigilar la zona, y que al término del conflicto muchos decidieron quedarse y fundaron la ciudad.

Más tarde, dada la fecha, podemos participar de la manera alegre y festiva en que los riolagarteños reciben el año. Las fami-lias acostumbran reunirse en el parque central para celebrar una verbena. Para ello, trasladan hasta ahí mesas, sillas y comida; hay fuegos artificiales y una orquesta que interpreta cumbias y salsas. Recibidos por una familia que, generosa, nos invita a sentarnos a su mesa, dejamos el año viejo atrás bailando y de- gustando deliciosa comida yucateca.

Recién amanece y ya nos espera Diego Núñez hijo para lle- varnos en su lancha a recorrer la ría. Nos aguarda un imponente espectáculo de garzas, águilas y pelícanos. Diego nos explica que la población de aves consta de unas cuarenta especies de garzas diferentes, además de águilas negras, que permanecen ahí todo el año, y águilas americanas, que son aves migratorias. Los pescadores capturan cherna, esmedregal, abadejo, sába- lo, robalo, corvina, mero, pargo, rubia y canané, entre otros pescados; así como camarón, langosta y pulpo. Al adentrarnos en la ría y encontrarnos con parvadas de flamencos que llenan de color el paisaje, Diego nos aclara que éstos nacen de color gris, que son aves monogámas que únicamente cambian de pareja en caso de que los huevos no empollen, que las hem-

bras ya están en edad reproductiva a los tres o cuatro años, que ponen un huevo al año y que viven alrededor de treinta y cinco años. Cuando uno de los flamencos extiende sus alas, notamos que la parte interna de éstas es de color negro, lo que les da un efecto de mayor tamaño. Gracias a Diego, ahora sabemos que el ave precisamente las abre cuando se siente amenazada para impresionar a sus depredadores, así como que su delicado color rosado es resultado del consumo de los pequeños crustáceos que le sirven de alimento: las artemias, ricas en carotenos alfa y beta. Continuamos navegando hasta las salinas que abarcan unos veinte kilómetros de largo, de las que se obtienen dos co- sechas al año, en junio y en diciembre.

De regreso en tierra firme, la esposa de Diego, doña Matilde Marfil Marruco, nos dice que la suya es una de las familias más antiguas del lugar, ya que otras llegaron hasta los años cuarenta del siglo

pasado cuando empezó a declinar la industria hene- quenera. Mientras se aplica en la preparación de un pescado en macum, nos refiere que el gusto por la cocina lo heredó de su pa- dre, don Ramón Marfil Lugo. Diego agrega que el macum es un platillo muy representativo de la zona y que se prepara con cher- na, un pescado que se comercializa casi sólo entre los lugareños

para preparar este delicioso guisado. A este platillo se le pone el hígado y el estómago del pescado, al que se le quitan las escamas y las tripas; cuando hierve el agua se le debe retirar la espuma para que no se eche a perder, así como aderezarlo con achiote, apazote, naranja, chile xcatic, chile dulce y orégano, además de cebolla previamente acitronada. Este platillo se condimenta con achiote porque lleva pescado de mar, ya que los pescados de ría tienen un sabor más sabroso que no requiere echar mano de sazo- nadores. Con estos últimos pescados se preparan platillos como el che chac, el cual sólo lleva pimienta, sal y orégano; otro platillo tradicional del lugar es el mechado.

En tanto vemos desaparecer del plato el riquísimo macum, Diego y doña Matilde nos ilustran sobre las fiestas tradicio- nales de Río Lagartos. El 1 de junio, Día de la Marina, se hace una procesión en el mar, al que se ofrendan flores. Después, la gente se traslada a la plaza principal, donde se organiza una kermés con comida, cerveza y baile. Pero la fiesta más impor- tante es la de Santiago Apóstol, que tiene lugar del 20 al 25 de julio con la participación de los gremios; es entonces cuando se lleva en procesión la imagen del santo para recorrer el pueblo, al término del cual la gente se traslada a la plaza central, donde se lleva a cabo una corrida de toros. La pareja nos refiere que antes el santo patrono de Río Lagartos era San Román, pero que hace muchos años Santiago Apóstol se bajó de su altar y la gente vio las huellas de su caballo marcadas en el piso, así que decidieron que él tenía que ser el patrono del pueblo. (Re- cordemos que en muchas zonas del centro del país nuestros antepasados indígenas empezaron a hacerse muy devotos de Santiago Apóstol, pero que eso se debía en realidad a que rela- cionaban el sonido de los cascos del caballo con el del trueno, y más bien veneraban al caballo.) En septiembre hay otra fiesta dedicada a San Román, cuya imagen se pasea en una embar- cación acompañada de músicos. Cuentan que la devoción por este santo se difundió en los primeros años de la fundación de la Villa de Campeche, debido a que le atribuyeron el fin de una plaga de langosta que azotó a la península.

Con el ánimo, el apetito, la vista y el oído colmados, aban-

donamos Río Lagartos. •

Jicama

ALIMENTO MUY IMPORTANTE en la dieta de los antiguos mayas fue la jícama (Pachyrhizus erosus), sobre todo en las épocas de sequía por su alto contenido de agua; asimismo, este tubérculo es rico

en minerales y vita- mina C, y se utiliza con fines curativos, tanto el bulbo como las semillas. Es una excelente colación, sobre todo para las personas que padecen diabetes y obesidad.

Una de las adivinanzas contenidas en los libros del Chilam Balam de Chumayel se refiere a la jícama al preguntar qué es una mujer blanca, de caderas anchas y que se le levanta el vestido, o sea la cutícula. En la actua- lidad casi no se siembra ese tubérculo en los estados del sur de nuestro país y es más común su cultivo en los estados norteños. En este punto cabe reflexionar sobre lo importante que es acercarnos a los conocimien- tos de nuestros antiguos pueblos y la valoración que daban a ciertos productos agrícolas, como es el caso de la jícama, que es un alimento muy completo. •

Pulpo Baby

El pulpo es un alimento de gran valor nutricional pues está compuesto principalmente por proteínas (un 15 por ciento) y contiene grasas de alta calidad, la mitad de las cuales son ácidos grasos poliinsaturados benéficos para el sistema nervioso humano. Por ello, el pulpo ha sido muy aprecia- do en la gastronomía de los países mediterráneos y asiáticos, donde por miles de años sus habitantes se han aprovechado de las propiedades de estos organismos. En Yucatán, la producción de la especie Octopus maya en su tamaño denominado baby (de 30 a 200 gramos de peso fresco) se lleva a cabo gracias al trabajo conjunto entre la Unidad Multidisciplinaria de Docencia e Investigación de la Facultad de Ciencias de la UNAM y la co- munidad de Sisal.

Hace varios años, los investigadores de ese centro se dieron a la tarea de buscar un hueco en el mercado comercial que permitiera la introduc- ción de una especie con valor monetario para fortalecer la economía de las familias de Sisal. El pulpo baby resultó elegido y nació así una cooperativa dedicada a su crianza mantenida por las mujeres de la localidad. Aparte de ser viable como emprendimiento comercial, el proyecto actualmente rinde frutos en cuanto al conocimiento del cultivo de esta especie marina, como nos comenta Carlos Rosas, doctor en Ciencias y director del mismo.

Octupus maya

Además de los beneficios nutritivos ya mencionados del pulpo, la va- riedad baby ofrece importantes ventajas prácticas que han sido aprecia- das por los chefs en degustaciones y encuentros de cocina organizados por la propia cooperativa. Una de ellas es la cocción, pues la especie ha requerido tradicionalmente de procesos previos a ella que permiten que la carne se ablande, pero en el caso del pulpo baby no son necesarios pues es más suave y fácil de cocinar debido al menor desarrollo muscular. Con esto, es posible la preparación del platillo en la mesa del comensal en menos de tres minutos, hecho que sin duda lo hace más atractivo como platillo de carta gourmet. De igual manera, la producción en cultivo ase- gura el suministro de animales de tallas homogéneas, permitiendo a los restaurantes mantener un platillo estándar, y calendarizar la producción de acuerdo con los pedidos. •

Valladolid

Gremios y vaquerías

Ciudad fundada el 28 de mayo de 1543 por Francisco de Montejo el Sobrino, en una zona conocida como Chowak ja' ("Agua larga"). Por cuestiones de salubridad, el asenta- miento se trasladó después a Saki' ("Gavilán

blanco"), donde floreció. Como muchas ciudades del mundo novohispano que adoptaron nombres de ciudades españolas, ésta recibió el nombre de Valladolid por parte de los Montejo, quizá deseosos de agradar al entonces príncipe de Asturias, don Felipe, hijo del emperador Carlos V. Éste nació en la ciudad de Valladolid, en Castilla, tierra de reyes en donde también vio la luz primera Enrique I, el rey niño que heredó la corona a los diez años. Un océano de por medio, Valladolid, la yucateca, ubica- da en la carretera que comunica Mérida con Cancún, Quinta- na Roo, y cincuenta kilómetros distante de Chichén Itzá, es sin duda la joya del oriente del estado.

Desde el momento mismo de llegar a Valladolid, corazón de esta región, la percibimos como una ciudad alegre, famosa por sus vaquerías y gremios (una supervivencia de la organización corporativa de tiempos virreinales), por la belleza y galanura de sus mestizas, por su rico patrimonio arquitectónico que se aprecia en bellas casas virreinales y del siglo XIX, pintadas con vivos colores sobre los cuales se desmayan los rayos del sol en el atardecer. La sorpresa que depara la ciudad crece al encontrar en ella un hermoso cenote, entre formaciones grutescas que hacen viajar la imaginación al antiguo y esplendoroso mundo maya. En Valladolid atestiguamos el sincretismo que a partir del siglo XVI dio lugar una nueva y rica cultura, la yucateca, la mexi- cana y, en último término, la de América Latina. En Valladolid se respira un aire romántico entre los centenarios árboles de la plaza central y el parque Francisco Cantón Rosado, donde en los "tú y yo", esas bancas emblemáticas de los parques yucatecos, podemos imaginar a Pepe Domínguez susurrándole a su musa:

Dame pasión y consuelo Dale sabor a mi vida Como un granito de sal...

El sabor es, por supuesto, otra de las grandes riquezas de esta población: su escabeche oriental y los lomitos de Valladolid, que se pueden degustar exquisitos con doña Marciala, en el Merca- do Municipal, o en el Mercado del Artesano, aquí preparados por doña Hermelinda, de quien nos dice su hija, la maestra Lucy Aracelli Novelo Silva, que el principal secreto es el amor y el haber aprendido con su tía Toña, hija de la creadora de este pla- tillo. Lucy, con una expresión plena de alegría, nos platica con entusiasmo y gran cariño cómo nació la tradición en la coci- na de su abuela doña María Dolores Chimal: allá por los años treinta del siglo XX, los vendedores de antojitos ofrecían en las calles de Valladolid alimentos como la chicharra o higadía de puerco. Doña María Dolores tenía una gran necesidad, puesto que era una mujer sola con cuatro hijos que mantener, y aunque deseaba participar de ese comercio, sabía que era inútil compe- tir vendiendo lo mismo que preparaban los demás. Era muy ries- goso vender otra cosa, pero tenía que atreverse. Con muchas ilusiones que superaron el miedo, se encaminó a la carnicería a comprar lomo de puerco y puso manos a la obra. Nos la imagi- namos como aquella María de la canción que interpretaba otra yucateca, Imelda Miller: sabía que tenía que crear algo distinto que le gustara a la gente:

Que alegre va María caminando por la ciudad, platicando a su niño va,

a su niño que pronto vendrá. . .

Claro que doña María Dolores llevaba en su mente a cuatro ni- ños que ya habían venido al mundo y que tenía que sacar ade- lante. Al llegar a su casa empezó la magia al preparar el lomo de puerco, condimentándolo con tomate, sal, ajo y una mezcla de chiles que elaboró. Atraída por los aromas que despedía la ollita, la gente se empezó a acercar, nos comenta su nieta. Es conmovedor cómo nos habla ella de “la ollita”, y es que en efec- to esa pequeña olla fue como un manantial del que surge agua en medio de un desierto, fuente de supervivencia y dicha.

De esta forma nació una de las tradiciones vallisoletanas. Con toda seguridad doña María Dolores Chimal no se imagina- ba que había creado uno de los platillos más representativos de la comida yucateca, un punto de referencia: “Si vas a Valladolid, tienes que comer lomitos”. Nos detuvimos en esta narración porque, como ya dijimos, en muchas ocasiones se nos pregun- ta sobre el origen de cierto platillo y rara vez existe la referen- cia. Sin embargo, por lo general la necesidad de cocinar algo sabroso y nutritivo con los recursos disponibles, ha dado origen a muchos platos emblemáticos. Es admirable que se conservara la memoria de la creadora de esta joya yucateca, ya que casi nunca se ha guardado el registro del surgimiento de un platillo tradicional, puesto que muchos han nacido en el anonimato de las cocineras tradicionales o de las amas de casa.

Los lomitos se pueden preparar en tacos, tortas, panuchos, y en la actualidad es tradicional comer los lomitos en pibi hua y pol can (pibi waaj y pol kaan “cabeza de culebra”; se les da tal nombre porque, nos dicen, semejan esa forma). Ambos son una especie de bollitos o molotes elaborados con masa de maíz, manteca y sal; la masa se mezcla con ibes (frijoles que se cultivan en Yucatán) sancochados con cilantro y orégano, entre otros ingredientes. La única diferencia entre ellos es que mientras que los pibi hua se cuecen en horno de tierra, los pol can se preparan fritos. Para servirlos, se abren, se rellenan de lomitos y se adornan con huevo cocido y repollo.

Así como el escabeche oriental, el queso relleno y la longa- niza forman parte de los guisos tradicionales de Valladolid, los lomitos son su emblema y la ciudad donde nacieron es, además, el único lugar de Yucatán en donde se acostumbran. Si un yu- cateco quiere comer lomitos, va a Valladolid, porque en ningún otro lugar tendrán el sabor esperado.

Aspecto relevante del patrimonio de Valladolid son sus templos, como la parroquia de San Servacio, así como las igle- sias de Santa Ana, de la Candelaria —de influencia morisca en su interior, con un hermoso retablo barroco de peculiares pi- lastras con casetones y pinturas sobre pasajes de la vida de la Virgen María— y la del ex convento de San Bernardino de Siena, con su adusta construcción que evoca una fortaleza medieval.

Pero quizá lo más agradable de esa región es la hermosa Cal- zada de los Frailes, la cual conduce a esa última iglesia, donde abren sus puertas las tiendas de orfebrería de Valladolid y co- mercios que

ofrecen hermosos textiles; al caminarla, sus casas despiden deliciosos efluvios de comida, como el que se percibe al llegar a la casa de doña Trinidad Pérez (doña Trini).

Esta extraordinaria mujer de ochenta y cinco años, con la colaboración de los hijos que procreó en sus dos matrimonios, elabora una de las longanizas más sabrosas de Valladolid, rellena de carne molida, recado, cebollina, chiles, pimienta y yerbabuena. Doña Trinidad elabora este manjar con el amor de una verdadera cocinera que quiere tocar el alma de todos aquellos que degusten su longaniza artesanal. Ella nos plati- ca desde cómo selecciona la leña que compra para prepararla hasta llegar al ahumado y al colgado para que se seque, y la ob- servamos trabajar durante todo el proceso. Por supuesto, nos invita unos taquitos de longaniza con tortillas recién hechas, y es tan jovial su trato, tan amable, que no sabemos quién goza más, si nosotros al tener la oportunidad de degustar esta deli- cia, o doña Trinidad y su familia al brindarnos este goce y con- templar cómo disfrutamos tan suculenta comida que nos han compartido.

Pero eso no es todo: por coincidir nuestra visita con la cele- bración del Hanal Pixán (“comida de las ánimas”), nos regalan también con un extraordinario pan de xpelón con lomito, que es un tamal tradicional de Valladolid preparado especialmente para estas fiestas. Este pan se consume el día 31 de octubre para reci- bir a las ánimas de los niños difuntos; antes sólo se le ponía pre- cisamente xpelón (xpéelon, frijol tierno), pero ahora ya es común rellenarlo de lomitos. Para recibir a las ánimas de los mayores, el 1 de noviembre, se elabora el chacacua (chachak waaj), que es parecido al mukbil pollo pero más pequeño y crujiente. La cele- bración del Hanal Pixán continúa el 2 de noviembre con la visita a los parientes fallecidos en el cementerio, su lugar de reposo. El

día 7 da inicio la octava, a la que también se le llama ochavario, y se sirve de nuevo pan de xpelón. Al día siguiente se prepara el chachacua con el fin de despedir a los difuntos, que regresarán hasta el año siguiente. Cabe mencionar que sin duda el pan de xpelón es uno de los tamales más sabrosos que conocemos.

Continuando con el recorrido por la hermosa Valladolid de Yucatán, visitamos el pequeño Museo de San Roque. Éste reú- ne una pequeña colección de piezas arqueológicas, utensilios y trajes tradicionales bajo las bóvedas de otra iglesia del siglo XVI, sede de un antiguo hospital que conserva el aire medieval de la arquitectura de la época. Visitamos después la Casa de los Ve- nados, con su fabulosa colección de arte popular mexicano, así como el hermoso Palacio Municipal. Recorrer las calles de Valla- dolid es un agasajo para los sentidos, sobre todo al acercarnos al mercado y percibir el aroma de los recados, la chaya y especias como la seductora canela molida o el chocolate, elaborado muy cerca en algunos comisariatos de Valladolid (es muy aprecia- do, ciertamente, el que se elabora en el comisariato de Popola). Es una tradición tomarlo preparado con agua en el desayuno, lo mismo que degustar los lomitos y las arepas de maíz y de trigo, dulces tradicionales como los jamoncillos, así como deleitarse con el olor de las frutas que parecen imbuirnos de la presencia del trópico.

Cualquiera que sea el rumbo que tomemos al recorrer la ciudad, nos conduce a una experiencia gastronómica. Así llegamos a la cantina La Joyita, en donde nos recibe festivo Antonio Escalante (a quien todos cariñosamente llaman Tony Joyita), hijo de quien fundó en 1962 este establecimiento,

don Cromwell Escalante Carrillo. El bullicio y la alegría del lugar son contagiosos; en cuanto encontramos una mesa libre, nos instalamos y casi en seguida comienzan a llegar las botanas que disfrutamos con una cerveza bien fría. Hay papas en es- cabeche, chivitas, frijoles sancochados y salsa sikil pak (sikil p'aak), hecha a base de semilla de pepita molida y preparada con tomate sancochado, cilantro y naranja, un verdadero aga- sajo para el paladar.

Como todas las grandes cocinas del mundo, la española, francesa, china y japonesa, dentro de la tradición culinaria yucateca hay platillos cuyo principal ingrediente son las vísceras. Una de esas delicias para los amantes de las vísceras, servida también como botana, es la higadilla de puerco, cocinada con relleno rojo y blanco y naranja agria. Es memorable igualmente "la pajarilla", es decir, páncreas de res cocinado con relleno blanco, orégano y ajo, un platillo para agasajo de los amantes de la buena cocina, que en verdad conocen lo que es saber comer, platillo maravilloso al que los mismísimos Apicio y Lúculo habrían podido escribir una oda.

En medio de las risas y la jovialidad característica de los vallisoletanos, nos despedimos de Tony Joyita con un excelente sabor de boca. La ciudad de Valladolid tuvo un desarrollo histórico muy interesante. En esta ciudad se estableció, en la tercera década del siglo XIX, la primera fábrica de hilados y tejidos de todo el país, La Aurora de la Industria Yucateca. De su laboriosidad es prueba incuestionable su excelente artesanía, sus ricos trabajos de orfebrería, sus textiles y su cestería de primera calidad, que se observan por doquier al caminar por sus calles.

Ya al atardecer, cruzamos la hermosa plaza Francisco Can- tón Rosado en medio de la algarabía de los pájaros que regre- san a guarecerse en las frondas de los árboles después de haber acompañado durante toda la jornada al campesino y al vian- dante por los caminos blancos de la tierra yucateca, de acuerdo con lo que refieren antiguas leyendas.

Desde la Fuente de la Mestiza, en el otro extremo de la plaza, contemplamos una señorial construcción que alberga al hotel El Mesón del Marqués. Al entrar, accedemos a su restau- rante, un espacio sumamente agradable y enriquecido por la presencia de la chef Valeria Escalante Escalante, jefa de la coci- na del hotel y vallisoletana de origen. De inmediato nos sirven un escabeche oriental y un queso relleno muy sabroso, un rescate de la cocina de la bisabuela de la chef según nos comenta ella entusiasmada, que salió del corazón a la mesa. Probamos un escabeche muy peculiar con pasta de coditos que es tradicional de Valladolid; al respecto, la chef Escalante nos refiere, mostran- do un auténtico y profundo respeto por su cocina, que un buen escabeche se cocina con productos frescos, con pollo o gallina de rancho, y que su propio huerto, situado en una hacienda de los alrededores de la ciudad, surte los chiles, la chaya y las frutas para los platillos que se preparan en la cocina del establecimien- to. Los recados —negro, blanco y rojo— que utilizan no los ela- boran ahí, sino que los compran a una cocinera tradicional con el objeto de apoyar a las familias que se dedican a esta actividad y contribuir así a que no se pierdan los obrajes donde los prepa- ran. Ella agrega que para elaborar el escabeche primero se hace un consomé de pollo aderezado con hierbas y chiles; después se agrega recado blanco y naranja agria, y al final se le da un sabor ahumado. Cuando va asado, explica, al ave se le deja la piel para acentuar el sabor.

El verdadero queso relleno estilo Valladolid se cocina en cazuelas de barro. Su ingrediente básico es el queso de bola ho- landés, el cual se condimenta con jerez, naranja agria, alcapa- rras, pasitas,

azafrán y embutido (carne de cerdo). Todos estos condimentos en conjunto, con la adición de chiles, tomates, ce- bollas, especias, almendra pelada y garbanzos, provocan “una explosión de sabores en la boca”, en palabras de la chef Escalan- te. Un buen queso relleno, como lo hacían las antiguas cocineras yucatecas, es una preparación que puede llevar dos días.

Valeria Escalante nos platica del relleno negro de Vallado- lid cocido al pib, un horno en el que desde tiempos remotos se utilizan piedras muy duras y maderas de ciertos árboles como el káatsim, el tikinche’ y el chukum. Como se ve, hablamos de una cocina muy sofisticada, para expresarlo en términos gastronó- micos, de alta cocina yucateca. Esto se debe a que reúne tres elementos que para nosotros caracterizan a la alta cocina: en primer lugar, una elaboración esmerada que puede llevar mu- chas horas o incluso varios días, pues el tiempo que marca el reloj no es tan importante como el que señala el corazón a la cocinera para decidir que el platillo está listo para servirse; en segundo lugar, una gran variedad de ingredientes elegidos con sumo cuidado, y en tercer lugar, el uso de los utensilios que mar- ca la tradición, así como de otros elementos necesarios, como en este caso el pib provisto de cierto tipo de piedras y made- ras. Nos despedimos de Valeria con un extraordinario sabor de boca, no sólo por la sabrosura de sus platillos sino porque logró tocar nuestro corazón como una auténtica cocinera yucateca.

Valladolid tiene también un carácter festivo, ya que su gente es alegre, animada y cálida. Si se visita la ciudad en octubre, es posible atestiguar nada menos que diecisiete días de celebración dedicados a los gremios, que se llaman: “Fiestas de las noches de octubre”. En estas festividades, que se cuentan entre las más an- tiguas de Valladolid, cada día alguna de las agrupaciones se orga- niza para preparar la comida, la vaquería y la misa que se ofrece al Santísimo Sacramento. A mediodía, el gremio que se encargó de la fiesta el día anterior, como puede ser el de los orfebres, entrega el mando de la fiesta al siguiente, quizá el de los comerciantes. Cada gremio tiene su mayordomo, quien a lo largo del año pre- vio se encarga de solicitar la cooperación para la comida que se repartirá el día de su fiesta, para el arreglo de la iglesia donde se oficiará su misa, así como para los gastos de la vaquería. La euca- ristía se lleva a cabo a las siete de la noche, y al concluir se toca y se baila la jarana yucateca. Después, se realiza una vaquería, fiesta que proviene de las que se celebraban el día que se herraba el ganado en las haciendas del siglo XIX (de ahí su nombre), donde se comparte la comida con todo el que llega a disfrutar del festejo, preparada en la propia casa del mayordomo por su esposa con la ayuda de las otras mujeres del gremio.

Al término de las fiestas de los gremios se celebra el Ha- nal Pixán, al que nos referimos antes, la fiesta de los muertos. Cuando llega diciembre, entre los días 16 y 24 de ese mes las calles vallisoletanas se convierten en un jolgorio con el canto de los niños que “sacan la rama” (una rama de árbol decorada con farolitos y globos) y van cantando villancicos para que la gente les regale colaciones y frutas. El calendario de fiestas continúa: en febrero la ciudad festeja a su santa patrona, la Virgen de la Candelaria, y entonces se desborda en comida y música. En seguida viene el Carnaval, festividad que por desgracia se ha ido perdiendo con los años, en la que toda- vía algunas familias organizan comparsas en los parques. Al acercarse la mitad del año, en el mes de mayo, esta ciudad del oriente yucateco conmemora su fundación con gran regocijo y, por supuesto, con platillos tradicionales como el escabe- che oriental, los lomitos de Valladolid y el atole de coco. Sin duda, los vallisoletanos son personas trabajadoras que han construido una ciudad próspera pero con un gran sentido del disfrute de la vida a través de sus fiestas.

Valladolid nos incita a reflexionar sobre qué es la buena comi- da. Esto se debe a que en todos los lugares donde nos detuvimos a comer, hemos comido bien, muy bien y excelente. Hallamos aquí los componentes que definen tal valor: una tradición mile- naria con técnicas de cocina y riqueza de ingredientes que data

desde el surgimiento de la agricultura en esta zona; el sustrato de una gran cultura como la maya y la evolución de esta comida en el tiempo, con las aportaciones de otros pueblos a partir de conquistas y migraciones, entre otros factores; el orgullo de los vallisoletanos por su cultura y la conciencia de ésta. Pero, sobre todo, se trata de una comida auténtica, emanada de una cocina honesta en la que el acto de ingerir los alimentos va acompaña- do de ritos desde la siembra, la cosecha y la preparación, dando su tiempo a cada proceso. La comida es una tradición que se ha formado a través de varios milenios de historia, y en Valladolid prepararla en los días comunes y en los días de fiesta deviene en un ritual de amor, de unión comunitaria. No olvidemos que la comida de fiesta (como es el caso de la señalada para las festi- vidades de los gremios) sirve para alimentar a quienquiera que llegue. En las mayordomías todos cooperan, cada uno con los recursos de que dispone, muchos o pocos, sean estos materiales o en forma de trabajo, ya que toda cooperación es valiosa y lo importante es contribuir a la unión entre la comunidad. Gracias a ello, Valladolid es todavía un sitio donde el orgullo por la tradi- ción, el deseo de compartir su esencia, su patrimonio material e inmaterial, el ánimo de agradar, se perciben a cada momento, en particular cuando nos ofrecen generosamente de comer.

De Valladolid nos dirigimos a Temozón (“Lugar del remo- lino”), una pequeña ciudad en la misma región que en otros tiempos fue territorio dominado por el cacicazgo maya de los cupules; después de la Conquista fue parte de una de las enco- miendas dependientes de Valladolid y se constituyó en municipio libre en el año 1918. Hoy en día es famosa por su carne ahuma- da, así que de inmediato nos dirigimos al encuentro de don José Concepción Díaz Mena, quien tiene uno de los negocios más reconocidos en este ramo, así como de carne enchilada y de longaniza. Don José es nieto de Gilberto Díaz, un carnicero re- conocido de Temozón que contaba con una amplia clientela en Valladolid. En 1966, a petición de tres clientes de aquella ciudad (don Alfonso Sánchez, don Clotilde López y el Dr. Víctor Rivera) que preferían una carne menos seca, don Gilberto empezó a

hacer pruebas a partir del antiguo método, ya utilizado por los mayas, de salar la carne y ahumarla. Su procedimiento consiste

en salar y cocer la carne en un horno de leña con un fuego en el que arden ocho tipos de madera diferentes, lo que da como resultado el delicioso sabor de esta famosa carne tan represen- tativa de Yucatán. Don Gilberto no sólo dejó satisfechos con su producto a los tres solicitantes, sino que

poco a poco se fue ha- ciendo muy popular entre la población. En la actualidad unas ocho familias trabajan ahí el método del ahumado.

Mientras platicamos con don José Concepción, nos deleita- mos con un banquete de carne ahumada y longaniza acompañado de una deliciosa cerveza que mitiga el agobiante calor yucateco. Don José nos comparte un poco acerca de las tradiciones y festivi- dades de Temozón, como la fiesta grande del pueblo, la fiesta de la Virgen de la Asunción, y de la vaquería con que se inicia esta fiesta cuando, durante toda la noche y hasta las cuatro o cinco de la ma- drugada, la gente se divierte con la jarana y el zapateado yucateco. También nos explica que la fiesta de los Cuarenta Días se realiza al término de la Semana Santa y que en ésta tienen importante parti- cipación los distintos gremios locales. Con ánimo festivo dejamos Temozón para irnos a visitar otro emblema de Yucatán.

Tizimín, donde los Reyes Magos obsequian a niños y adultos

Tizímin ("Lugar del tapir"), poblada también por los antiguos cu- pules, fue tierra de peregrinaje en la época prehispánica según las narraciones de fray Andrés de Avendaño. Este franciscano, que radicó en Yucatán a finales del siglo XVII y estudió la lengua de los itzáes, menciona que ahí se veneraban tres deidades mayas: Yum k'áax, dios del campo, Yum cháak, dios de la lluvia, y Yum iik', dios del aire. Los frailes franciscanos, en su ardua labor evangelizado- ra que implicó al mismo tiempo la destrucción de los antiguos dioses y la soterrada amalgama de las viejas creencias con la reli- gión cristiana, designaron como santos patronos de Tizimín a otra tríada: los Reyes Magos, esos enigmáticos personajes bíblicos que aparecen en el Evangelio de San Lucas ciertamente no como reyes, según consigna la tradición, pero sí como magos. Los res- tos de estos magos orientales, cuenta la leyenda piadosa, fueron rescatados por Santa Elena, madre del emperador Constantino, en el siglo IV de nuestra era y trasladados a Constantinopla. Más adelante fueron llevados a Milán, Italia, y por último recalaron en Colonia, en la actual Alemania, donde son visitados por miles de peregrinos y turistas. Pero en tierras americanas, o por lo menos en tierras yucatecas, el más importante sitio de culto a los Reyes Magos es Tizimín.

Visitamos la ciudad el 1 de enero y lo primero que nos llamó la atención fue la parroquia, con su austera fachada en piedra, que lucía colmada. Entre las bases de dos torres que nunca se construyeron, la fachada de gran sencillez está ador- nada apenas con tres nichos vacíos bajo arcos conopiales que albergaron, según se afirma, las imágenes de los Reyes Magos que hoy se veneran en el interior. Nos apresuramos a entrar al templo y, como ya se acerca el 6 de enero, día de la Epi- fanía de Cristo y fiesta de los santos titulares, encontramos ahí una gran algarabía. En un altar lateral se encuentran las imágenes de los tres reyes dentro de unos nichos de elaborada composición neogótica. A esas esculturas de madera, quizá procedentes de Guatemala, se les baja del altar tres veces al año: la primera el 24 de junio, día de San Juan Bautista, para pedir buenas lluvias; la segunda en octubre para agradecer las buenas cosechas (cuando se congregan los gremios de distin- tos puntos de Yucatán, como Temozón y Panabá), y la tercera el 28 de diciembre, día de los Santos

Inocentes que aquí lla- man “de la Alborada” y que marca el inicio de la fiesta grande: la Feria de Tizimín. Durante estos días los gremios acuden en procesión a la parroquia de los Reyes Magos, que recibe a los numerosos peregrinos provistos de ramos de ruda y albahaca para frotarlos contra los vidrios de los nichos de los santos patronos, al tiempo que piden su intercesión y favores.

Dejamos la iglesia y nos dirigimos al primer punto de nues- tro recorrido gastronómico, la panadería La Mejor, con el pro- pósito de comprar su famoso pan cubano, que viene ya cortado en lonchas horizontales para preparar el conocido sandwichón, muy popular en las fiestas familiares. Pero en el camino nos topamos con los puestos donde se vende un platillo muy tradi- cional en la zona: el carnero asado, marinado únicamente con naranja y sal, cocinado al carbón. Un auténtico manjar de esta hermosa tierra. Cruzamos el mercado y llegamos finalmente a La Mejor, fundada hace unos setenta años, donde además del pan cubano la vista se embelesa ante una gran variedad de pa- nes de dulce: globitos, kekes, corazoncitos, panes de nuez y de canela, roscas de queso, ambrosios, bizcotelas, bizcochos sala- dos, bizcochos dulces y galletas de manteca, entre otros.

Al salir de La Mejor nos dirigimos al restaurante Los Tres Reyes, establecimiento que fundó don Willy Canto Medina. En un principio, don Willy vendía cocteles de camarón en una bi- cicleta. Luego instaló un pequeño puesto de panuchos y salbu- tes. Y hace ya cuarenta y cuatro años abrió las puertas de este restaurante, en donde nos dispusimos a paladear unos frijoles refritos creación del propio fundador, a los que bautizó con el nombre de “frijol de Sinanché”, así como un relleno negro y unos deliciosos salbutes. El convite se anima con los comentarios de don Willy; es notable la excelente voz que posee a sus más de ochenta años. Tras despedirnos, dejamos satisfechos esta ciu- dad del oriente del bello estado de Yucatán.

Los gremios

Alma y fiesta del Mayab

Decía Salvador Novo que en México tuvimos una “Edad Media diferida” durante los años del virreinato, y al descubrir la tradi- ción tan yucateca de los gremios nos damos cuenta de cuánta razón tenía el maestro.

La palabra gremio evoca por sí misma épocas lejanas. En efecto, hacia el siglo XII Europa vivía un resurgimiento comercial y urbano en parte debido a las Cruzadas, campañas militares orientadas a recuperar para la cristiandad la Tierra Santa, que dieron inicio en 1095 y se prolongaron durante más de dos siglos. En esas guerras, multitudes provenientes de Inglaterra, Francia, el Sacro Imperio Romano Germánico y otros reinos, comandadas por ilustres príncipes europeos como Ricardo Corazón de León o Federico Barba Roja, llegaron al Cercano Oriente, donde entra- ron en contacto con grandes caravanas que comerciaban con especias, sedas, porcelana e innumerables mercancías de toda

Asia. El intercambio propició la reactivación del comercio eu- ropeo y el surgimiento de una nueva clase social conformada por comerciantes y fabricantes de manufacturas: la burguesía. La sociedad se fue constituyendo verticalmente en gremios de carpinteros, talabarteros, plateros y herreros, entre muchos otros, que agrupaban a las personas dedicadas a determinada actividad, desde los ínfimos aprendices hasta los ricos dueños de los talleres. Estos gremios constituían sus propias cofradías dentro de la Iglesia bajo la protección de un santo patrono, hermandades que financiaban la factura de templos, capillas y obras de arte. Poco a poco las organizaciones gremiales gana- ron importancia y fuerza, hasta llegar a ser el alma de muchas ciudades y sus miembros más poderosos se adjudicaron parte de los cabildos, compitiendo así en poder y recursos económi- cos con los señores feudales.

Al consumarse la conquista de la Nueva España y de Yu- catán, sobre las ruinas de las antiguas ciudades prehispánicas se implantaron varias instituciones cuyo origen se remontaba a la Edad Media. Fue el caso, por ejemplo, de las encomiendas, un remanente del feudalismo que los reyes de España se esfor- zaron en eliminar lo más pronto posible. Así sentó sus reales la organización de las ocupaciones en gremios, que gozaron de gran relevancia económica y social en el virreinato.

En aquella "Edad Media diferida", la evangelización se dio a través de autos sacramentales, grandes ceremonias religiosas y procesiones. En cada uno de estos acontecimientos tuvieron un papel determinante los gremios que, de acuerdo con su im- portancia social y económica, ocupaban un lugar preponderante en cada ceremonia. Los gremios tenían una participación muy activa en la organización de los actos religiosos, ya fuera en las fiestas patronales y en los oficios religiosos de Semana Santa, Navidad u otras.

En Yucatán, un estado excepcional por tantas cosas, se conserva pujante la participación de los gremios en las fies- tas religiosas. Por lo general, con algunas variantes locales, el jefe de un gremio, mayordomo o encargado de organizar a la corporación es quien recolecta los recursos para sufragar los gastos que genera la fiesta del santo patrón de la población. Al llegar la fecha señalada, cada día uno de los gremios se hace cargo de la celebración, que pasará sucesivamente a los distin- tos gremios: el de señoras, el de señoritas, el de abastecedo- res, el de carpinteros, el de talabarteros, el de albañiles, el de comerciantes, etcétera. Cada gremio lleva a cabo en su día una procesión a la iglesia encabezada por los estandartes propios y posteriormente celebra una misa; en algunos lugares se ofician tres al día, a las 12:00, 16:00 y 19:00 horas. Antes y después de la ceremonia litúrgica se interpreta la charanga. Como ya dijimos, los asistentes luego se trasladan al local del gremio para dar inicio a la vaquería, donde no pueden faltar los zapa- teados yucatecos y el baile de la cabeza del cochino, en el que el principal del gremio baila cargando en una bandeja la cabe- za del cerdo ya cocinada, mientras los demás integrantes del

gremio bailan a su alrededor. Al terminar, el platillo se reparte entre los asistentes, junto con las otras viandas que la esposa del principal y las mujeres de la corporación prepararon con tal motivo. Se bebe cerveza para acompañar la comida tradicional y en algunos lugares todavía se toma balché. Así, entre plega- rias, procesiones, comida, bebida y baile, los diversos gremios reproducen una tradición varias veces centenaria, refuerzan su identidad y preservan además los lazos sociales que mantie- nen a la población unida y dispuesta a cooperar en la alegría y en la adversidad, conservando un sentido de comunidad.

Las vaquerías

El espíritu festivo de Yucatán

Fiesta y comida son inseparables. La fiesta es una forma de romper con lo cotidiano y la rutina, así como una alegre forma de alimentar el alma, de alegrar el corazón. En el camino, desde su origen hasta nuestros días, muchas fiestas tradicionales han variado, más que su sentido, la ocasión. Es el caso de las vaque- rías yucatecas, festejos que tuvieron su origen en las hacien- das antes del auge henequenero porfiriano que las condenó al monocultivo, cuando muchas de ellas se dedicaban fundamen- talmente a la crianza de ganado vacuno. Así, no extraña que la fiesta principal de la hacienda ganadera se verificara el día en el que se reunía y herraba el ganado, labor en la que participaban dueños y trabajadores tanto de esa finca como de las propieda- des vecinas. Tras las jornadas dedicadas a marcar las reses daba comienzo la celebración con el baile de la jarana, al ritmo de los zapateados, los hombres vestidos con ropa blanca y las mujeres ataviadas con su terno bordado en hilo contado (xokbil chuuy) y en punto de cruz, y engalanadas con joyas de filigrana.

Como en muchas otras fiestas, la vaquería brindaba la ocasión a algún hombre de confesarle su agrado a una mu- chacha. Así, en medio de la música y la alegría, alguno de los participantes solía interrumpir el baile para decir una “bomba”, versos que podían formar una redondilla o una cuarteta, con los que haciendo gala de su ingenio lanzaba algún requiebro a la joven elegida, para después continuar la fiesta.

Aunque, como ya dijimos, la actividad ganadera fue per- diendo importancia a finales del siglo XIX cuando la producción de henequén ocupó a casi todas las haciendas yucatecas, las vaquerías continuaron celebrándose y mantuvieron su nom- bre, ahora ligadas las más de las veces a conmemoraciones religiosas. •

Achiote

EL ACHIOTE es una planta endémica de América cuyo cultivo se extiende desde México hasta Sudamérica. Sus semillas se encuentran encapsuladas en una especie de capullo y protegidas por filamentos puntiagudos.

Aunque se utiliza en otras cocinas americanas y en las regionales mexicanas de Chiapas, Tabasco, Oaxaca y Campeche, es en la cocina yucateca y campechana donde destaca. En la época prehispánica tenía varios usos, ya que se utilizaba para condimentar y colorear los alimentos, para dibujar los códices y para pintar los cuerpos con motivo de ciertas ce- remonias religiosas. Fue uno de los principales colorantes para la cultura maya y otros pueblos mesoamericanos. Con ese objeto, según el estudio- so Heriberto García Rivas, se trituraba y se hervía el achiote en un poco de agua para obtener un tinte suave, y cuando se requería un tinte más intenso se molían las semillas para obtener una pasta.

En las Cartas de relación escritas por Hernán Cortés al emperador Carlos V, le informa sobre el gran desarrollo logrado por los pueblos me- soamericanos en la medicina. Aparte, recordemos que los conventos de la Nueva España tenían autorización por parte de la Corona española para practicar la medicina y que en muchos de ellos los frailes se rodearon de médicos indígenas para conocer el manejo de las plantas en la medicina

indígena, es decir, la herbolaria, conocimiento que todavía se conserva hasta nuestros días en algunas regiones.

Precisamente una de esas plantas de propiedades magníficas es el achiote, cuya semilla se utiliza en el tratamiento de los problemas diges- tivos y de algunas enfermedades venéreas; como infusión, a la que popu- larmente se le llama “agua de uso” o “agua de tiempo”, se toma a lo largo del día como diurético, o macerada en aceite para tratar las quemaduras. En Yucatán, cuando se presentan intoxicaciones por el consumo de yuca, debido a la falta de conocimiento sobre cómo se deben cocinar algunas de sus variedades que pueden ser tóxicas, el achiote funciona como antídoto.

El achiote es uno de los condimentos que aportan más sabor y color a la comida cotidiana y festiva de Yucatán, ya que interviene en la prepara- ción del recado rojo y como condimento en numerosos platillos; es el caso de los tamales, el mukbil pollo, la cochinita pibil, el pollo Ticul y el pescado tikin xik, entre otros. •

Yuca

LA YUCA (Manihot esculenta) es una planta oriunda de la América tro- pical que ha formado parte de la dieta de los pueblos de Mesoamérica, el Caribe y Sudamérica. Colón la encontró en el Caribe y fue uno de los primeros alimentos que consumieron los expedicionarios españoles ante la escasez de los bastimientos que habían traído de Europa.

Sobre el origen de la yuca, antes se pensaba que era el ñame africano, pero, como ya dijimos, la yuca es de origen americano.

En maya se conoce a esta planta como ts’íim, y en otras partes reci- be el nombre de tapioca, mandioca, casabe o casava y guacamota (del náhuatl cuauhcamohtli).

Esta raíz, muy rica en contenido calórico y en nutrientes como las vitaminas B y C, además de poseer una gran variedad de minerales, formó parte de la dieta de los antiguos mayas y contribuyó al crecimiento de las ciudades del Periodo Clásico, por ser una planta resistente a la escasez de lluvias y porque crece con facilidad en el suelo de piedra caliza de la península de Yucatán. •

El cerdo pelón.

EL CERDO PELÓN se arraigó en Yucatán a mediados del siglo XVI cuando fue traído de España por los conquistadores. En sus orígenes emparen- tado con el cerdo ibérico, con el transcurso del tiempo ha ido adoptando características propias debido a su aclimatación, a la mezcla con otras ra- zas porcinas y a la alimentación a la que ha debido adaptarse durante los más de cuatro siglos de su estancia en México, donde ha sido alimentado con maíz, calabaza, yuca y camote, además de hojas de diversos árboles endémicos de la península como el ja'abin, ramón, ts'its'il che', chi'ichi' bej y wa'axíim.

La carne de este cerdo se incorporó a la gastronomía tradicional de Yucatán. Forma parte de platillos tan tradicionales como la cochinita pi- bil y el poc chuc. Desafortunadamente, hace algunas décadas decayó el consumo del cerdo pelón debido a la introducción del cerdo americano de importación, por lo general engordado con alimentos industrializados. Sin embargo, se ha buscado impulsar de nuevo su consumo. Con ese cometido, en el año 2002 se fundó la primera granja para la crianza de cerdo pelón en el municipio de Tetiz, experiencia que después se replicó en los municipios de Chicxulub Pueblo y Halacho, y en 2006 se instituyó la Asociación Mexicana Especializada en Cerdos Criollos, A.C. (AMEC), la cual ha logrado impulsar su consumo en la industria restaurantera y, a partir de 2013, dio inicio el Registro y la Certificación de los Cerdos de pureza de Raza de Origen de acuerdo con las normas que establece el gobierno federal.

A su vez, el DIF de Yucatán implementó un programa para impulsar la creación de granjas de cerdo pelón, con lo que en los años recientes se logró establecer criaderos en veintiún localidades, donde alrededor de 370 personas se dedican a la crianza y producción saludable, libre de antibióti- cos, anabólicos y químicos para acelerar el crecimiento de este animal. Es preciso destacar que su resistencia a los factores cambiantes del clima, así como a las enfermedades, adquirida a lo largo de su evolución, ha favoreci- do su supervivencia en el entorno de la península.

Como resultado de esas iniciativas, en la actualidad ya un número creciente de restaurantes en el estado están recuperando el empleo en sus platillos de la carne de cerdo pelón, fuente de proteínas saludables. •

Mérida

Crisol de culturas

Para descubrir una ciudad, hay que perder- se en ella. Mérida, la yucateca, cuyo nom- bre proviene del latín emerita, se llamó así en honor de la muy antigua ciudad de Mérida en España, porque a los conquis-

tadores españoles que llegaron y vieron las ruinas de la ciudad maya que ahí había florecido les recordó los vestigios romanos que existen en la ciudad española, de la cual algunos provenían. En 1618 esta urbe recibió por Real Cédula del rey Felipe III, el título de "Muy noble y muy leal". No obstante, tres siglos des- pués, el 15 de septiembre de 1821, ahí se declaró la separación de Yucatán de España y se convino su incorporación a México.

Atardece cuando emprendemos el recorrido por la Avenida Colón, que nos devela sus secretos a cada paso: gran cantidad de casas de estilo decó y algunas neocoloniales, mansiones se- ñoriales, palacetes afrancesados de estilo ecléctico, todos ro- deadas por amplios jardines de los que se asoman laureles y ceibas a través de las rejas y aún por encima de las altas bardas. En cuanto accedemos al Paseo Montejo —nombrado así por Francisco de Montejo y León El Mozo, conquistador de Yucatán

y fundador de su ciudad capital—, vislumbramos el majestuoso Monumento a la Patria, cuyos bajorrelieves son obra del escul- tor Rómulo Rozo, colombiano de nacimiento pero avecindado en la ciudad desde hace muchos años. Se encienden las luces de los faroles mientras transitamos por este emblemático paseo, cuya traza se inició en 1888 a la manera de los grandes bule- vares europeos. Las construcciones que lo bordean son reflejo de los años de bonanza económica que trajo a la península la explotación del henequén. Entre las primeras que encontramos están la Quinta Montes Molina, la Casa Peón de Regil y la Man- sión Molina Duarte, todas suntuosas y muy del gusto ecléctico que mezcla diversos estilos. Ejemplo de ello es la Casa del Mi- narete, que imaginamos salida de un cuento de Las mil y una noches cuando vemos su torre, de influencia árabe y semejante a las que se aprecian en ciudades del norte de África, además de descubrir los Palacios Gemelos y el Palacio Cantón. Algunas de estas casas se han convertido en oficinas, ya sea privadas o públicas, como el citado Palacio Cantón, que hoy alberga al Mu- seo Regional de Antropología de Yucatán. Al asomarnos por sus postigos entreabiertos, corroboramos que otras todavía están

habitadas, y a través de los vidrios de las ventanas adivinamos los hermosos damascos que cubren las paredes y los candiles de cristal de Baccarat, y en algunos muros alcanzamos a ver el retrato al óleo de algún personaje de finales del siglo XIX o princi- pios del XX. Cuántas historias deben atesorar esos muros que, con seguridad, fueron testigos mudos de suntuosos bailes ameniza- dos ya sea con los valses de Strauss; con Sobre las olas, de Juven- tino Rosas y Dios nunca muere de Macedonio Alcalá. Imaginamos los hermosos carruajes de los que descienden bellas damas yu- catecas aderezadas con brillantes o esmeraldas, y expresamos alegremente: “¡Ay, qué tiempos, señor don Simón!”.

En esta ciudad cosmopolita, el Paseo Montejo es visita obli- gada no sólo por la belleza de su traza, sino por los atractivos lugares que hay ahí para comer y beber, sobre todo cuando, al comenzar a caer la tarde, la ciudad parece despertar del sopor tras un día de intenso calor. Se puede visitar aquí la sucursal de la inigualable Dulcería y Sorbetería Colón. La casa matriz de este negocio con una trayectoria centenaria, ya que se fundó en 1907, aún abre sus puertas día con día en el Centro Histórico frente a la Plaza Principal, para esparcimiento de las familias meridanas, donde pueden elegir el sorbete de frutas tropicales de su predilec- ción, ya sea de crema morisca, pasta de guayaba, mamey, coco y vainilla, por citar algunos, así como deliciosos postres, entre és- tos pan con crema española y cono envinado.

Interesados en el tema de esta tradición, consultamos el li- bro que don Santiago Burgos Brito editó en 1946 con el título Tipos pintorescos de Yucatán. En su portada anuncia pomposa- mente que le precede un juicio crítico de don José Esquivel Pren, y en sus páginas leemos la historia del migrante italiano Biaggio Donnadio, de quien el autor afirma que fue el introductor de los sorbetes en Mérida, sin dar una fecha exacta pero ubicando el suceso a finales del siglo XIX, y añade que esos helados se elabo- raban con un aparato muy rudimentario llamado Carré.

El legendario Café Impala, por su parte, donde sirven lo mismo "champolas" que "platillos voladores" (sándwiches ca- lientes con jamón y queso) o panuchos, conserva la decoración y el anuncio de neón que lucía cuando abrió sus puertas hace varias décadas.

En la Plaza El Remate, situada más adelante, hay puestos calle- jeros que expenden panuchos, tamales yucatecos o piedras —las tan gustadas bolitas de masa rellenas de frijol a las que no les puede faltar repollo y chile habanero—, pibes de xpelón y, como postre, marquesitas, las cuales, según el vendedor —que ya tiene la plancha caliente de fierro para confeccionarlas—, fueron una creación de don Leopoldo Mena, Polito. Ese postre consiste en una oblea que se rellena de queso holandés y se le da forma cilíndrica; en la actualidad también se preparan de cajeta y de otros sabores. Mientras nos alejamos del Paseo Montejo, hallamos el Mercado de Santa Ana, que podríamos decir es el paraíso de los trasnochados debido a que ahí hasta altas horas de la noche sirven panuchos, salbutes, vaporcitos y sopa de lima. De acuer- do con el maestro Gonzalo Navarrete, ese caldo tiene su an- tecedente en una sopa llamada salpimentado. Sobre el término comida yucateca, el maestro Navarrete sostiene que en realidad tendría que llamársele comida yucatequense o comida yucatense y abarcaría la de los tres estados de la península porque com- parten muchos platillos en común y porque, como dice él, "son

un solo pueblo".

Para terminar la jornada nos dirigimos a la Plaza Principal o Plaza de la Independencia.

Mérida fue erigida sobre las ruinas de la ciudad maya llama- da Ichkaansihó ("Cinco cerros") o T'hó, y se fundó el 6 de enero de 1542. En ese entonces la urbe, de traza rectilínea, contaba con veinte manzanas que dieron cabida a barrios como el de Santiago, Santa Catarina —ambos solamente con población maya—, San Cristóbal —habitado en la época virreinal por los indígenas de Azcapotzalco que acompañaron a Montejo en la conquista de Yucatán— y Santa Lucía —destinado a los escla- vos negros y mulatos.

Dominan el escenario la catedral, que fue la primera que se levantó en la América continental, el Palacio Episcopal (actual Museo de Arte Contemporáneo Macay) y el suntuoso Palacio de Gobierno, donde Fernando Castro Pacheco —pintor nativo de Yucatán de reconocimiento mundial— plasmó la historia de su estado en coloridos murales que adornan sus pasillos, esca- linatas y oficinas. Pero sin duda la construcción que más nos impresionó es la Casa Montejo, erigida en 1549, la cual muestra una de las fachadas de estilo plateresco más ricas de la arqui- tectura civil mexicana. Su

portada abarca los dos cuerpos de la vetusta mansión, y sobre el dintel de la entrada principal se observa la figura de un hombre que sostiene la base de un bal- cón central decorado con ocho caras en relieve que mantienen la boca abierta como gritando a los cuatro vientos la gloria de los Montejo. Las jambas de la puerta muestran elementos zoo- morfos y antropomorfos. En el segundo cuerpo de la fachada dos atlantes con indumentaria de soldados españoles se posan sobre cuatro cabezas que con las bocas abiertas sugieren un lamento. Es tan elocuente el gesto que casi lo podemos escu- char; a los lados de ambos atlantes se encuentran otros dos más pequeños, provistos con un amenazador mazo como pro- tegiendo a los propietarios de la casa.

Los interiores de esta casona sufrieron modificaciones en el siglo XIX, y en su acceso apreciamos columnas corintias. La construcción está dotada de un patio central y la circundan co- rredores coronados con frontones triangulares y recubiertos con mosaicos en blanco y negro a donde desembocan las habitacio- nes. La casa se restauró para rescatar la fisonomía arquitectóni- ca del inmueble y convertirla en un museo que hoy muestra la decoración de un palacete de finales del siglo XIX con extraordi- narios muebles neorrococó y de otros estilos, así como candiles y otras piezas de porcelana europea, como ejemplo palpable de la magnificencia con que vivían los yucatecos adinerados a fina- les del siglo decimonono. El día siguiente nos planteamos la disyuntiva de cuál sería el primer mercado que visitaríamos: San Sebastián, Santiago, Lu- cas de Gálvez, Santa Ana o el García Rejón. Nos decidimos por el Lucas de Gálvez y nos encaminamos hacia allá. En medio del bullicio mañanero visitamos los puestos de las mestizas que regentaban puestos de dulces tradicionales (cocadas, jamonci- llos, merengues, dulces de nance, de calabaza y de ciricote); de pan de elote, de chocolate torteado y de recados (negro, blanco, verde o el recado para todo), donde hay especias, como la cane- la molida cuyo olor subyuga. Doña Delfina Castillo Tzab nos va revelando los nombres de los productos en maya: chaya (chaay), achiote (k'uxub o kiwi'), apazote (lukum xíiw), maíz (ixi'im), frijol (bu'ul), calabaza (leek), camote (iis), chile (iik), tomate (p'aak), yuca (ts'íim), cacao (chukwa'). Recordemos sobre este último producto, que según los investigadores que más lo han estu- diado, como la Dra. Sophie D. Coe, la palabra cacao se deriva precisamente del término maya. En seguida pasamos frente a un puesto de frutas pletórico, de las cuales nuestra guía y tra ductora nos había dicho ya sus nombres en maya, que vamos repasando al ver cada una: papaya (puut), huaya (wayúum), ciruela (aval), anona (óop), saramuyo (ts'áalmuy), zapote (ya'), zapote negro (ta'uch), zapote amarillo (k'áaniste') y zapote blanco (chooch).

Escuchamos los pregones de los vendedores y todo a nues- tro alrededor nos arrebata los sentidos: la vista, el olfato, el tac- to, sin faltar el gusto, ya que a cada paso nos ofrecen probar cuanto hay. Allí encontramos las calabazas yucatecas tan pecu- liares, el pepino blanco, además de jícaras para chocolate y leks también hechos del jícaro para mantener las tortillas calientes.

En otro puesto se expenden moldes para pibes, prensas o planchas para marquesitas, comales, y en uno contiguo se venden chiles diversos y cebollina —hierba muy apreciada en la penínsu- la—. De repente nos apabulla la sensación de hallarnos dentro de una obra de Miguel Tzab —extraordinario muralista yucateco que fue discípulo de Diego Rivera—, en cuyas pinturas monumentales transmite la riqueza de la cultura maya. Es el caso de la que está en el Mercado Abelardo L. Rodríguez de la Ciudad de México, en donde advertimos a las mujeres mestizas vendiendo pavos de pa- tio y cerdo pelón en un gran mercado yucateco; quizá representó en ese mural el mercado de su tan querido pueblo, Tixpehual.

Para cerrar con broche de oro esta visita, nos zampamos unos deliciosos tacos de cochinita y de lechón, y nos refres- camos con agua de horchata. Con nuestro sabucán repleto de recados, canela molida, chiles, chocolate torteado y jícaras, sali- mos de ahí rumbo al centro de la ciudad.

En nuestro tránsito, pasamos el majestuoso Teatro Peón Contreras con sus columnas de orden clásico y el edificio de la Universidad Autónoma de Yucatán para dirigirnos a la sere- nata del Parque de Santa Lucía, tradición iniciada por don Luis Pérez Sabido que está por cumplir cincuenta años.

Algo nos evoca a La Prosperidad, mítico establecimiento donde servían cervezas yucatecas y comida tradicional que funcionó entre las décadas de 1960 y 1999, cuyo famoso pro- pietario fue El Cabezón Medina, y que posteriormente pasó a manos de sus hijos Jorge y Luis. Era tal su fama que su existen- cia se fundía con la de la ciudad; por eso la gente decía: “Si no vas a La Prosperidad, no fuiste a Mérida”.

A propósito de recuerdos, retomamos el libro de don San-

tiago Burgos donde cita a un personaje meridano que en la pri- mera mitad del siglo XX tenía su negocio en el atrio de la iglesia

de Santa Lucía: Mateo El Chino. Sobre él, Burgos refiere que era originario del sur de China y era dueño de una refresquería —al decir refresquería, hablamos de que vendía aguas frescas— con expendio de frutas y centavos de humo en blanquísimos papeles. Aunque su clientela era extensa, muy pocas veces le pagaba, así que el placer de Mateo El Chino residía en su propio oficio.

En el mismo libro don Santiago menciona el Café Ambos Mundos, situado frente a la Plaza Principal, cuyo propieta- rio, don Juan Ausucua Alonso, además fue librero y editor, y contribuyó a difundir la canción popular yucateca porque publicaba un cancionero con melodías yucatecas. Este café fue centro de reunión de intelectuales y estudiantes que eran

—en opinión de don Santiago— simpáticos y poco producti- vos. Tristemente, el oficio de librero ya desapareció para ser sustituido por el de comerciante de libros. El librero conocía los gustos literarios de sus clientes y podía recomendarles un libro en particular para cada uno. Era el caso de don Juan, puesto que en su negocio se combinaba café con lectura; debió haber sido un médico del alma. Desafortunadamente para las nuevas generaciones, este tipo de relaciones comer- ciales han desaparecido.

Hacer una relación pormenorizada de los establecimientos de comida y los cafés de la ciudad de Mérida sobrepasa los al- cances de este libro. Sin embargo, ya que nos encontramos en los alrededores de la iglesia de Santa Lucía es preciso referirnos al restaurante La Tradición, del joven chef David Cetina, nieto de El Cabezón Medina.

Y ya que estamos cerca, nos dirigimos a La Chaya Maya, situada muy cerca de la Plazuela de Santa Lucía, en una antigua mansión cuyo dueño original fue don Fernando Barbachano. Ahí nos recibe Pedro Pablo Canto Jiménez, gerente del restaurante, el cual se anuncia como “enclave de cultura criolla y mestiza”, quien nos enumera los platillos que tienen más demanda, entre ellos el poc chuc —sugerencia que nos apresuramos a probar, además de una sopa de lima y un pipián de pavo—, así como el brazo de reina (tamal elaborado con chaya, pepita de cala- baza y huevo duro) y los joroches (bolitas de maíz rellenas con

longaniza y huevo duro). De postre optamos por los caballeros pobres, el cual debe su nombre a que en su elaboración se apro- vecha el pan sobrante; se parece mucho a las torrejas españolas y a nuestra capirotada del centro del país. En este comedero, tres días de la semana se sirve un platillo especial. El lunes le toca al frijol con puerco; el domingo, al puchero de tres carnes, y el sábado, al mondongo kabic.

Este menú nos hace evocar el tradicional semanario, al que ya nos referimos antes al hablar de las influencias cari- beñas en la comida yucateca. Hoy, pocas personas recuer- dan cuál era el platillo designado para cada día, aunque en algunos lugares todavía se practica ciertos días de la semana. De acuerdo con el maestro Gonzalo Navarrete, el semanario corre como sigue: el lunes corresponde al frijol con puerco; el martes, al chilmole; el miércoles, al potaje de lentejas, de xpe- lón o garbanzo; el jueves, al tsi'ik de venado; el viernes, al pan de cazón o poc chuc (también hay quien afirma que los viernes son de calabacitas fritas o tortas de papa, ya que ese día suelen demandarse los platos de vigilia); el sábado, al chocolomo; y el domingo, en el desayuno, a la cochinita pibil, y en la comida, al puchero de tres carnes.

Por la tarde tomamos un café con el doctor Efraín Duarte y con Walter Ramos. Hasta donde recuerda el primero, todos sus antepasados fueron yucatecos; nieto e hijo de médico, su abue- lo, el Dr. Eduardo Duarte Esquivel, trabajó muchos años en el Centro de Salud de Tekax, que en la actualidad lleva su nombre. Domiciliado en el barrio de Santa Lucía, el doctor nos comenta que antes rara vez se salía a comer, pero que en la noche iban a cenar panuchos o salbutes. Nos dice que el negocio más popular del barrio de Santa Ana es la cantina La Negrita, fun- dada en 1917, cuyo dueño fue Daniel El Chino Herrera, un actor meridano con una amplia y reconocida trayectoria en cine, te- levisión, radio y teatro. Hace cinco años la cantina cambió de administración y en la actualidad es un lugar muy concurrido por los jóvenes de Mérida.

Uno de los lugares preferidos para salir a comer era el restaurante de comida libanesa Siqueff del cual ya hablamos. Respecto de la afición en la península por la comida árabe, el Dr. Efraín Duarte nos comenta que una vecina libanesa le en- señó a su mamá a hacer kibis, mismos que se asimilaron a la cocina familiar. Otro platillo con seguridad producto de esta influencia y habitual entre los meridanos son los arrollados, unos taquitos de hojas de col rellenos de arroz y carne molida. Otra migración importante para Yucatán fue la de los alemanes que llegaron hacia la década de 1860, muchos de ellos estableciéndose en Kanasín.

Nos platica que en sus cenas familiares de Navidad no pue- den faltar el pavo condimentado con achiote, la sopa de maca- rrón, la pierna claveteada y los buñuelos de bolita.

Abstraído en las remembranzas de su casa familiar, evoca las charlas de sobremesa, en las que se decía que ir a la Ciu- dad de México era una odisea, ya que primero debían tomar un barco en Puerto Progreso para llegar a Veracruz, y desde ahí, viajar en carruaje o en tren. Por tal motivo era más fácil viajar a Nueva Orleans o a Nueva York, en Estados Unidos, o inclu- so, Europa. Otro tema frecuente era el Carnaval, celebración en la que se mezclaba gente de toda condición social. En cuanto a los bailes, el doctor agrega que en la actualidad los organiza todo el mundo, desde la gente más modesta hasta los miembros del Club Campestre de Yucatán, con sede en esta ciudad. Para la ocasión, las mujeres se visten de mestizas y bailan la jarana.

De distintas fuentes sabemos de otro de los lugares que identifican a esta ciudad capital: el Café Louvre, reconocido por sus sándwiches, y el Café Alameda, cuya clientela mayoritaria es de comerciantes y que todavía opera con un menú de tipo libanés. Otro rasgo muy típico de esta ciudad son los “tu y yo”, las bellas bancas que encontramos en varias plazas de Yucatán, tan románticas como la propia Mérida, que esperamos conserve ese ambiente que enamora y llena de nostalgia, a menudo del

anhelo de lo no vivido.

Los temas son inagotables cuando se trata de la capital de Yucatán. Si se nos ocurriera hablar de sus famosas esquinas, las cuales aún sirven de punto de referencia y orientación, podría- mos decir que se bautizó como la esquina de “El Candado” a la que se ubica donde hubo una ferretería de alemanes, pero eso es tema para otro libro. Por el momento, solamente nos queda guardar en nuestra memoria las experiencias invaluables que nos proporcionó esta visita.

Nos trasladamos a la comisaría de Dzityá, del municipio de Mérida, donde llegamos al taller de don Luis Guillermo Pixte, artesano que talla la madera y la piedra, quien nos explica que heredó el oficio de sus antepasados, ya que desde sus tata- rabuelos elaboraban objetos con estos nobles materiales. En su lugar de trabajo y exposición admiramos sus innumerables obras en piedra caliza, así como bateas, cucharas y tortilleros en madera. Nos proponemos salir de ahí con un hermoso mol- cajete de piedra. Don Luis Guillermo sostiene que apenas hace pocos años que se manufacturan. Luego de admirar esa galería de arte, escogemos un utensilio y salimos satisfechos y con- tentos para proseguir nuestro camino.

Hacienda de Yaxcopoil

Recorremos una distancia de poco más de treinta kilómetros para acudir a otra cita con la historia en la suntuosa hacienda de Yax- copoil (“Lugar de los álamos verdes”), en la actualidad acondi- cionada como museo privado y centro de eventos sociales. Su entrada presenta un doble arco conocido como arco de inflexión, es decir, uno formado por curvas cóncavas y convexas de influen- cia morisca. Al fondo, nos recibe don Miguel Faller, heredero de quinta generación de Yaxcopoil, quien nos compartió la historia de la propiedad. Esta finca —en un principio de vocación gana- dera— surgió en el siglo XVII. Pasó por varios propietarios, entre los cuales estuvo José Miguel de Quijano y Cetina —dueño de la hacienda a principios del siglo XIX—, quien en cierta ocasión salió de cacería a los montes de Umán —en cuyo municipio se ubica la finca—, y de repente se encontró perdido. Entonces se topó con una hacienda —ignorando que se trataba de Yaxcopoil— y se acercó

a pedir algo de comer a los sirvientes de la casa, quienes lo atendieron sin saber su identidad. El lugar le agradó sobremanera, así que preguntó quién era el dueño de esa propiedad. Aquellas personas le contestaron que era don José Miguel de Quijano y Cetina, al cual no conocían porque, debido a su enorme fortuna, ni siquiera visitaba todas sus propiedades.

Don Miguel Faller nos comenta que la propiedad fue adqui- rida en 1864 por Donaciano García Rejón Mazó y Mónica Galera Encalada; él era miembro de una familia adinerada e ilustrada, hijo de don Joaquín García Rejón y primo de don Crescencio García Rejón, gran jurista del siglo XIX. Refiere que en la época que sus parientes adquirieron la hacienda de Yaxcopoil todavía era una gran estancia ganadera compuesta por tres haciendas, ya que el auge del henequén principió después, hacia 1870.

La industria del henequén despuntó con la fabricación de productos de cordelería y textiles hechos con esta fibra, que se exportaron a todo el mundo para diferentes usos.

En los salones vemos retratos al óleo de los antepasados de don Miguel, entre ellos el de don Fernando Cervera García Rejón y doña Pilar Cámara Saldívar, de origen campechano.

El actual propietario de Yaxcopoil, nos dice que la familia Cámara llegó con el conquistador Montejo y que los orígenes de la familia Rejón en Yucatán datan del siglo XVIII, cuando se asentó

en Valladolid. Todos los salones de la casa, entre ellos el sa- lón fumador y el salón principal, están decorados con muebles decimonónicos, sobre todo con sillones de bejuco austriacos, y lámparas y espejos franceses. De estas piezas, descuella un fino jarrón de porcelana japonesa y un retrato al óleo de su padre en traje de charro y montado en un magnífico caballo. Este último acostumbraba viajar a Veracruz para comprar equinos, debido a su afición a la charrería. Descendía de alemanes llegados hacia la década de 1860 y dueños de la ferretería El Candado en Mé- rida, que identifica la esquina, que mencionamos en párrafos anteriores. Otros antepasados de don Miguel fueron Albino Manzanilla Canto y Ramona Manzanilla, su hija, quienes po- seían una de las haciendas henequeneras más extensas en Si- sal, la cual tenía cinco máquinas raspadoras, mientras muchas otras sólo contaban con dos para trabajar la fibra. Sus bodegas se hallaban a orillas del mar, por lo que ahí mismo cargaban el henequén en barcazas, en tanto que la mayoría de las fincas se localizaban en las inmediaciones de las vías del ferrocarril y de- bían usar este medio de transporte para trasladar su producto al puerto. Como ya dijimos, el auge del henequén impulsó la fundación del puerto de Progreso y el declive del de Sisal.

De esta forma llegamos a la capilla, en donde distinguimos una imagen de San Jerónimo Penitente; ahí vemos una extraordi- naria pintura, atribuida a Juan Correa —uno de los más grandes pintores de la Nueva España— o quizá realizada en su taller, ade- más de una pila bautismal recubierta de cerámica mayólica, pro- bablemente del siglo XVII, y esculturas en madera de San José y la Virgen que con toda seguridad pertenecieron a un nacimiento. Don Miguel nos explica que la oficina principal de la ha- cienda se ubicaba siempre frente a la capilla, como ocurre aquí a semejanza de

las poblaciones novohispanas, donde las oficinas de gobierno quedan de cara a la iglesia principal. To- davía en este despacho se guardan documentos relativos a la administración de la hacienda. De ahí nos trasladamos a una recámara provista de un baño con tina y un hermoso lavabo de

principios del siglo XX.

En nuestro recorrido vemos que debajo de uno de los sa- lones estaba la bodega de maíz. Al cruzar el patio interior se revela un árbol de zapote milenario. Don Miguel dice que esos terrenos fueron asiento de una ciudad maya cuyos edificios al- canzaban los veinte metros de altura, y que sobre sus ruinas se erigió la estancia que en su época de esplendor llegó a tener doce mil hectáreas. Por eso, en uno de los salones se exhi- ben piezas arqueológicas, algunas de la cultura olmeca y gran cantidad de piezas mayas, entre ellas dos guerreros trabaja- dos en piedra.

Al llegar al corredor de la hacienda, observamos que los muebles de encino dorados, fabricados en Estados Unidos, to- davía conservan en sus vitrinas vajillas europeas, entre ellas una de Limoges, encargada para el servicio de la familia con las ini- ciales de Pilar Cámara Cerdera; otro servicio de mesa que fue un regalo de la emperatriz Carlota, así como una espléndida vajilla inglesa decorada con imágenes del Castillo de Windsor. Respecto de la biblioteca, don Miguel refiere que atesora un recetario del siglo XIX de la Casa Blanca, ya que en ese enton- ces su familia viajaba mucho a diferentes ciudades de Estados Unidos, como Nueva York, Nueva Orleans y Alabama, y que a esta última surtían enormes cantidades de sacos de henequén destinados a almacenar productos agrícolas.

Sobre los alimentos habituales en la casa señorial, refiere que eran de influencia española o alemana, como son chamorros, quesos europeos o el queso tipo Daisy con el cual preparaban el sandwichón, frijol con puerco y puchero, y solían merendar pan y chocolate con agua, costumbre que se mantiene en la península. En la Navidad cenaban pavo, patés, cabeza de cerdo y ensaladas dulces. Todavía festejan ahí la fiesta de San Jerónimo y antes, corridas de toros.

El casco era la parte de la hacienda donde se concentraban las construcciones principales, es decir, la casa grande, la tienda de raya, la capilla, la oficina principal, la pagaduría, los almace- nes y las naves para la producción, en este caso para tratar el henequén. Fuera del casco se situaban las casas de la peonada.

En Yaxcopoil las viviendas de los peones se distribuían de ma- nera semicircular, modelo que tomaron de la disposición de las ciudades inglesas.

Nos desplazamos hasta el área de producción, que incluye un cuarto de máquinas circundado por una gran arcada. Esta construcción es de 1880 y sus planos tienen la firma del in- geniero Manuel Ponce Cámara. Don Miguel nos dice que con toda seguridad este arquitecto construyó el cuarto de máqui- nas, pero que los planos de la distribución, las dimensiones para el cupo de los equipos y la altura se los enviaron los pro- pios fabricantes de la maquinaria, y que para instalarla se llamó a ingenieros de Inglaterra y Alemania. Al salir de este cuarto apreciamos el tiro de una gran chimenea, ya que las máquinas eran movidas por vapor.

La última nave en edificarse fue donde se instalaron los ta- lleres de carpintería, herrería y plomería. Se trata de un edificio imponente de estilo neoclásico, incluso podemos sostener que es el edificio más apegado a los lineamientos de ese estilo de entre los que hemos visto en Yucatán. El primer

cuerpo consta de ocho columnas jónicas que van pareadas (de dos en dos), y el segundo cuerpo tiene cuatro esculturas alegóricas de las estaciones del año coronadas con un frontón. A un lado de este inmueble se encuentran las bodegas de henequén.

A continuación, procedemos a visitar algo que parece un tanque de agua, pero que es un cenote, al cual en 1920 le adap- taron un motor a gasolina que en cinco horas bombeaba 150 mil litros de agua. En la época de mayor producción de la hacienda el tanque se llenaba dos veces al día. Después de contemplar esta obra hidráulica atravesamos un jardín con canales que nos recuerdan la ingeniería árabe. Al respecto, don Miguel nos acla- ra que todo el riego aquí es por gravedad.

Por último, volvemos de nuevo a la casa grande. Todavía re- suenan en nuestras mentes las historias de la familia, las anécdo- tas y los datos curiosos, como que a finales del siglo XIX llegaron trabajadores provenientes de las Islas Canarias a Yucatán y que en 1890 se trajeron trabajadores de Corea para laborar en la ha- cienda. Recorrer Yaxcopoil nos hace viajar al pasado y empapar- nos en el gran patrimonio artístico y cultural que representan las grandes haciendas yucatecas. •

Chaya

LA CHAYA es un pequeño arbusto cuyo follaje está formado por hojas de entre diez y quince centímetros, las cuales constituyen uno de los princi- pales condimentos de la comida maya. Desde tiempos precolombinos sus hojas han servido para aderezar platillos. Fray Diego de Landa da fe de su existencia en la Relación de las cosas de Yucatán al decir: “Los indios tienen un árbol pequeño de ramas suaves, cuyas hojas se comen cocidas y son como hojas de col de buen sabor”. Hasta nuestros días la chaya se cultiva en los huertos familiares y se le atribuyen propiedades medicinales, ya que es común que se prepare en infusión como diurético o para reducir el índice de colesterol en la sangre. Además, la chaya contiene vitamina C y proteínas, entre otros nutrientes.

En Yucatán se prepara licuada en agua como bebida refrescante y añadida en recetas como el brazo de reina y en ts’otobil chaay.

La chaya es una planta a la cual se le trata con mucho respeto. Se dice que si la persona que corta las hojas de la chaya no le pide permiso, se llena de pequeñas ronchas. Por eso hay una frase que se le dice a la planta para que ésta consienta que se le corten las hojas: “Buenos días, comadrita, vengo a quitarte una hojita”, tradición que es parte del pensamiento mágico y de los mitos en torno de este ingrediente tan tradicional en la península de Yucatán.

Cnidoscolus chayamansa

En los restaurantes de gastronomía yucateca que hay fuera del esta- do, si se jactan de elaborar verdadera cocina de Yucatán, prefieren traer las hojas de chaya desde ese estado porque dicen que la que se siembra en otros lugares no tiene el mismo sabor ni las mismas propiedades. •

Abeja melipona

Melipona sp.

LA ABEJA MELIPONA, llamada xunáan kaab (“dama real”) entre los ma- yas, es nativa de América, carece de aguijón y su producto, la miel, fue muy valorado por esta cultura, cuya cosecha bianual se agradecía al dios Aj Muken Kaab. Este dulce natural se incorporó al balché, bebida ritual que se consume hasta nuestros días, y a otras, así como a diversos plati- llos y a la herbolaria.

En la actualidad, diversas iniciativas en Yucatán promueven la crianza de la melipona y, con ello, impulsan la producción de miel, propóleo y jalea real, así como de sus derivados cosméticos y medicinales.

En la comisaría de Xcunyá, perteneciente al municipio de Mérida, en- trevistamos a doña Anselma Chalé Euan, quien nos relata la experiencia de las seis mujeres que forman parte de la cooperativa Koolel Kab. Refiere que aunque su primera cosecha fue de apenas cien mililitros de miel, per- severaron y, como ella dice: “Lo que se hace con mucha paciencia, cuando se logra, sabe tan sabroso como la miel”. Ahora, ya con capacitación, am- pliaron su catálogo de productos.

Entre su cúmulo de conocimientos nos refiere que al recolectar algu- nas abejas para crear nuevas colmenas, descubrieron que al mezclar abe- jas de distintas cajas se agiliza el proceso de elaboración de la miel; que a la nueva colmena hay que ponerle cera de las cajas de donde recolectaron las abejas, ya que necesitan reconocer su olor, y que es en primavera cuando más producen. Doña Anselma recalca el cuidado exhaustivo que demanda la nueva colmena y también las flores, pues producirán una miel más ligera o espesa según de cuáles se alimenten las abejas. Como en Xcunyá hay flores de muy diversas variedades, cosechan una miel exquisita.

La experta apicultora y empresaria nos ilustra sobre la división de tra- bajo de las abejas: las obreras traen el polen; los zánganos se aparean con la reina; la abeja guardiana aleja los peligros.

Para concluir, doña Anselma nos platica que ella se cuenta entre los 280 médicos mayas reconocidos actualmente, y que desde su infancia estuvo en contacto con la medicina tradicional: “Cuando éramos niñas, mi padre nos daba cera del panal a masticar para limpiar los dientes, y propóleo para prevenir las caries”. •

Saborear recuerdos

Tradición y vanguardia

N o podemos dar por terminado nuestro pla- centero Viaje por la gastronomía de Yucatán sin realizar algunas visitas especiales que nos permitan reflexionar y hacer un balance entre lo tradicional y lo vanguardista en la

cocina yucateca, entre el legado empresarial de décadas y el em- prendimiento actual. Temas todos ellos de primera importancia en la evolución de esta cocina tan rica, variada y compleja, que definen su presente y determinarán su futuro.

Nos acercamos primero a los chefs que se adhieren a las ten- dencias más frescas en el ámbito internacional, para conocer sus propuestas. La Cocina Yucateca de Vanguardia, como la llaman ellos mismos, se propone brindar una oferta gastronómica, tanto a los visitantes foráneos como a los propios yucatecos, que res- ponda al carácter contemporáneo y cosmopolita de la ciudad que es centro de esta corriente, Mérida. Así nos lo explica brevemen- te Pedro Evia, chef del restaurante Kuuk.

Al hablar del trabajo que realizan los miembros de este grupo de vanguardia, Pedro pondera cómo sorprenden y gustan sus creaciones a los comensales extranjeros en los festivales internacionales y muestras gastronómicas a los que acuden. En la oferta de Kuuk, presentada con un montaje muy atractivo y moderno, sobresalen en tal sentido la tostada de camarón con longaniza de Valladolid y el chocolate con relleno de lima.

El chef nos aclara que él no hace interpretaciones de los platos tradicionales, sino que usa los ingredientes de manera creativa, y añade que el plato que más premios le ha significa- do es el potaje de lentejas, una recreación de la receta de su madre que aderezó con otros ingredientes. Evia enfatiza que su propuesta no podría tener éxito de no ser porque emplea productos locales de excelente calidad (como son los recados y la longaniza que usa como base para ciertos platillos), los cuales adquiere con los mejores productores de Yucatán.

Este hecho resalta algo de la mayor importancia: el mutuo beneficio y apoyo entre los productores locales y la industria restaurantera, que ya esbozamos en apartados anteriores al hablar de las cooperativas que producen pulpo baby, abeja meli- pona y cerdo pelón.

Visitamos también en Mérida el restaurante Néctar, de Ro- berto Solís, un local con una decoración audaz que cuenta en su menú con una sobresaliente cebolla crocante en costra hecha a base de témpura de recado negro, mayonesa de chile xcatic, jugo de limón y cilantro, entre otros platillos verdaderamente excepcionales.

El chef Solís considera que un platillo tradicional es un clá- sico y que él aplica técnicas modernas a los ingredientes tra- dicionales yucatecos. Sin embargo, advierte que ello demanda aparatos sofisticados y costosos, por lo que sólo es viable en los restaurantes, no en las cocinas caseras.

Pero ¿qué tienen de destacado sitios de vanguardia como Kuuk y Néctar en el contexto de la gastronomía yucateca? Lo

sobresaliente es que en estos lugares uno encuentra en sus nuevas propuestas los sabores propios de Yucatán.

Una visita obligada es a uno de los dos restaurantes La Tradición, de David Cetina, quien nos recibe con un delicioso coctel tipo Margarita elaborado con chaya. Él describe de ma- nera entusiasta, casi apasionada, el valioso trabajo de cocina tradicional que ahí realiza. El chef Cetina —cuyo trato amable, alegre y hospitalario es de llamar la atención— nos relata que su relación con la cocina data

de su infancia, cuando su familia era propietaria de La Prosperidad —un restaurante muy reconocido de Mérida—, y apunta que recibió la influencia específica de su abuela Aidé, también dueña de otro restaurante en Valladolid.

Él señala, con modestia, que la creación no es lo suyo y que sólo ha concebido dos sopas, una crema de chaya y otra de chile xcatic, así que la gente más bien acude a su restaurante para paladear la comida tradicional: cochinita pibil, queso relleno, papadzules, panuchos y sopa de lima. Cetina se esmera en que los platillos sean sabrosos —como los hacía su abuela—, más que en decorar el plato, y su reto es elaborar platillos en estricta observancia de la tradición. Por tanto, los tiempos de los proce- sos de manufactura son tardados, pero el resultado vale la pena. Esta tradición restaurantera tiene su contrapunto en doña Tere Cazola. Ella es una mujer de trabajo que en pocos años logró dar a sus productos un sabor que propios y extraños identifican plenamente con Yucatán. Con increíble memoria, doña Tere pue- de determinar que fue el 6 de marzo de 1985 cuando empezó a vender pays individuales en la secundaria técnica donde trabaja- ba. A partir de ese día los pedidos se multiplicaron, así que seis meses después dejó su puesto como profesora. En la actualidad, su marca "Tere Cazola. El sabor hecho deleite" maneja una línea con más de noventa productos. Por dar un ejemplo, su produc- ción alcanza las diez mil bolitas de pasta de hojaldre rellenas de queso y el millar de roscas brioche para surtir a sus clientes en Yucatán y para enviarlas a Campeche, Quintana Roo y Tabasco, donde tiene sucursales.

Sobre su producto estrella, la rosca brioche, doña Tere dice que ciertamente no la inventó, sino que le dio el punto exacto para agradar al añadirle a la masa el relleno de queso crema, el glaseado y, además, porque ha conservado una bue- na calidad homogénea. Aunque le han pedido que se extienda a otros estados de la República, responde que no ha encontra-do la manera de hacerlo sin comprometer sus estándares de calidad y servicio, así que por el momento seguirá siendo una empresa familiar en la que sólo participan sus hijos y otros allegados.

Cazola, además, nos hace una reflexión sobre la identidad local reflejada en su gastronomía: "Yo soy orgullosamente yu- cateca, mi abuelo era canario y mi abuela india maya, y pre-cisamente eso es ser yucateco: heredero de esas dos ramas; lo mismo pasa con los ingredientes, están los de la península y los que llegaron de fuera, pero al mezclarse el resultado es ya la comida yucateca".

A caballo entre tradición y modernidad, la cooperati- va "Semilla de Dioses" —integrada casi exclusivamente por mujeres y que incentiva de manera solidaria a los pequeños productores, de quienes obtiene sus ingredientes sin interme- diarios— es un esfuerzo notable que va rindiendo frutos. Ésta desarrolla productos a partir de la experimentación y el cono- cimiento de preparaciones e ingredientes, tanto tradicionales en la región como otros añadidos, por lo que resultan a veces novedosos y a veces más en línea con la herencia gastronómi- ca yucateca. También tiene entre sus méritos impulsar la con-servación del chile país y la recuperación de los tradicionales huertos familiares.

Elidé Castillo Tzab fundó la cooperativa. Delfina, su herma- na, nos cuenta cómo germinó: allá por agosto de 1986 su madre le dijo a Elidé que ella le enseñaría a hacer algo redituable. Al otro día Elidé llegó con cuaderno y lápiz, según nos platicó Del- fina, y su mamá la reprendió: "Yo te dije que te iba a enseñar, no a dictar", así que le mostró cómo preparar los recados y le regaló un kilo de semilla de calabaza y uno de jitomate; ése fue el capital inicial del proyecto y de donde se desprendió el

nom- bre de la cooperativa. Elidé empezó a hacer pruebas. Luego de varios intentos, logró la sazón adecuada y obtuvo el visto bueno materno.

“El 31 de enero de 2008 formamos la cooperativa. Así nosotros empezamos a elaborar otras líneas de productos; tenemos condimentos, dulces, botanas, salsas y jarabes. En condimentos, hay presentaciones para tiendas y restaurantes y para casa; tenemos el condimento de achiote, recado para pastor, recado para todo, con el que se hace la sopa de lima; tenemos canela, pepita blanca, pipián, pimientas y recado para bistec y recado negro”, nos enumera orgullosa Elidé.

Cuando eran muy pequeñas, nos relata, observaban a su abuela preparar el mazapán de pepita. Al hilo de esta evo- cación, Elidé hace una acertada reflexión que se nos queda grabada en la mente y en el corazón, y que es el mejor epílo- go para este viaje por Yucatán y sus sabores: “Si nos damos cuenta, comemos recuerdos”. •